

*La seguridad de sus hijos
está en sus manos*



Asegúrese

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

SECCION VIDA

Almanaque del **BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO**

Publicación que edita anualmente el
BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO
desde 1914 y con la que pretende
suministrar un bagaje de conocimientos
útiles al común de la gente y, de
modo especial, a quienes desarrollan la
riqueza agropecuaria de la República.

La publicación de las colaboraciones que incluye este
Almanaque, no implica, necesariamente, que el Banco
comparta los puntos de vista en ellas sustentados.

E D I C I O N

60.000 Ejemplares
Distribución gratuita

MONTEVIDEO - URUGUAY

AÑO XLVII - 1960

Indemnizaciones abonadas

hasta el 31 - 12 - 58

\$ 316.189.520,62



DIRECTORIO EN 1960

PRESIDENTE

Arq. Francisco Lasala

VICEPRESIDENTE

Sr. Antonio Gabito Barrios

VOCALES

Sr. Carlos Hernández Wildner

Sr. Marcos Batlle Santos

Dr. Héctor A. Grauert

SECRETARIO GENERAL LETRADO

Dr. Héctor J. Cerruti Aicardi

SECRETARIO LETRADO

Dr. Carlos Vlahussich

ADMINISTRACION

GERENTE GENERAL

Sr. Ricardo Togni

GERENTES

Sr. Manuel Mendoza

Sr. Alfredo Scelza

Sr. Juan A. Baracco

Sr. Luis A. Gutiérrez

Sr. Sadí Couture

ACTUARIO

Sr. Rodolfo Ciganda

CONTADOR GENERAL

Cr. Antonio H. Picón

19407

El país entero reconoce en el Banco de Seguros del Estado un austero símbolo de la capacidad del Estado para administrar ejemplarmente servicios de interés público.

Su técnica aseguradora ajustada a la buena fe y a un régimen de contratos liberales, primas módicas y estricta ética competitiva, ha concitado la confianza pública, tonificado su prestigio y aumentado su potencialidad económica.

Y al invertir sus reservas en la construcción de hoteles y viviendas económicas; en obras de forestación; en prevención y asistencia sanitaria de obreros y empleados asegurados; y en la compra de títulos del Estado, contribuye en Obras Públicas, en servicios de salud y en la creación de riquezas, al bienestar y progreso de la Patria.

Para 1960

el BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

augura a sus clientes y colaboradores
un nuevo año pleno de felicidad.



BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

CREADO POR LEY N° 3935, EL 27 DE DICIEMBRE DE 1911.

CASA CENTRAL

AVENIDA AGRACIADA Y MERCEDES

MONTEVIDEO - URUGUAY

SUCURSALES Y AGENCIAS EN TODO EL PAIS

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

Creado por ley Nº 3935, de 27 de diciembre de 1911

Capital totalmente integrado: \$ 10.000.000

Reservas al 31-XII-1958: \$ 161.079.049.85

CASA CENTRAL: AV. AGRACIADA Y MERCEDES — MONTEVIDEO - URUGUAY



SUCURSALES

Artigas, Canelones, Colonia, Durazno, Florida, Fray Bentos, Maldonado,
Melo, Mercedes, Minas, Paysandú, Rivera, Rocha, Salto, Tacuarembó,
Treinta y Tres y Trinidad.

114 AGENCIAS GENERALES — 159 AGENCIAS DE SEGUROS RURALES



Ud. puede regalar una fortuna

Regalar un Seguro de Vida es regalar la seguridad del bienestar anhelado. El Seguro de Vida es algo que los jóvenes pueden hacer y que el acierto de haberlo hecho se pone de manifiesto cuando son viejos. Tenemos un Seguro de Vida para cada conformación de hogar y para cada posibilidad económica.

Consúltenos sobre su Seguro.

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

ENERO

1er. MES - 31 DIAS

BANDERA NACIONAL

(Enarbolamiento de la Bandera en Canelones)

4.º DE ENERO DE 1928

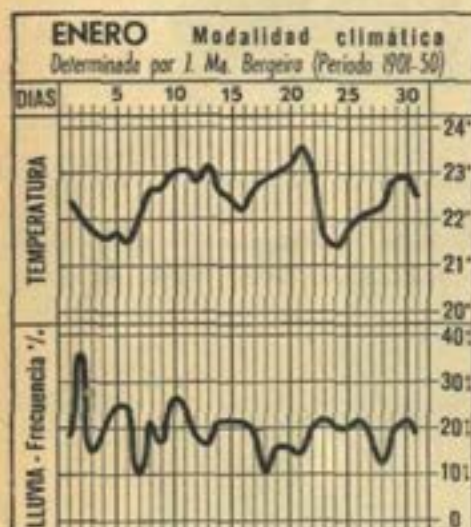


Fechas	SOL		LUNA	
	SALIDA	PUESTA	FASE	
1 V.	5.34	20.02		AÑO NUEVO.. Enarbolamiento de la bandera
2 S.	5.35	20.02		Nace Isidoro de María - 1815. [nacional - 1828.
3 D.	5.36	20.02		
4 L.	5.36	20.03		Muere Carlos F. Saez - 1901.
5 M.	5.37	20.03	C. ☾	
6 M.	5.38	30.03		DIA DE LOS NIÑOS
7 J.	5.39	20.03		
8 V.	5.40	20.03		
9 S.	5.41	20.03		Nace Julio Herrera y Reissig - 1876.
10 D.	5.41	20.03		Batalla de Guayabo - 1815.
11 L.	5.42	20.03		
12 M.	5.44	20.02		
13 M.	5.45	20.02	LI. ☉	Muere Fructuoso Rivera - 1854.
14 J.	5.46	20.02		
15 V.	5.47	20.01		
16 S.	5.47	20.01		
17 D.	5.48	20.01		Nace Florencio Sánchez - 1875.
18 L.	5.49	20.01		
19 M.	5.50	20.00		
20 M.	5.51	20.00		Muere Maciel - 1807. — Inv. Portuguesa - 1817.
21 J.	5.52	20.00	M. ☽	
22 V.	5.53	19.59		Fundación de Colonia - 1680.
23 S.	5.54	19.59		
24 D.	5.55	19.58		
25 L.	5.56	19.58		
26 M.	5.57	19.57		
27 M.	5.58	19.57		
28 J.	5.59	19.56	N. ☉	
29 V.	6.00	19.55		
30 S.	6.01	19.54		
31 D.	6.03	19.54		

INFORMACIONES METEOROLOGICAS Y ASTRONOMICAS

Calculadas para todo el año por el Prof. JOSE MARIA BERGEIRO

PERSPECTIVAS METEOROLOGICAS



Algunas fechas de probable lluvia.

— Alrededor del día 4; por el 10; entre el 14 al 16 probable más de un día; en torno del 22 y del 24; al finalizar. Indicaciones válidas mientras no reine sequía; adversidad previsible al no cumplirse dos fechas consecutivas.

Indicaciones aproximativas de variantes de temperatura. — Refrescando entre el 2 al 6; ascenso sucesivo luego; decrecimiento por mediados de mes; elevación por el 18 al 20; descenso pronunciado alrededor del 23 al 25, para iniciarse posteriormente en suba.

Fechas ambiguas de probable viento impetuoso. — Probables vientos impetuosos: por el 10; el 16 y el 21.

MODALIDAD CLIMATOLOGICA "NORMAL" EN LAS DIVERSAS REGIONES DEL PAIS.

	Zona Norte	Zona Noroeste	Zona Central	Zona Platense	Zona Oceánica
Temperatura del aire	25.2	24.0	24.0	23.0	23.0
Humedad relativa %	58	64	63	66	68
Total de lluvia M/m.	90	85	80	70	75

Zona Norte: Artigas, Salto, Paysandú, Rivera, Tacuarembó. Zona Noroeste: Cerro Largo, Treinta y Tres. Zona Central: Río Negro, Soriano, Durazno, Flores, Florida. Zona Platense: Colonia, San José, Canelones, Montevideo. Zona Oceánica: Lavalleja, Rocha y Maldonado.

VISIBILIDAD Y CURSO DE LOS PRINCIPALES PLANETAS

PLANETAS	DÍA 1º			DÍA 15		
	Salida	Paseo Meridiano	Puesto	Salida	Paseo Meridiano	Puesto
Venus	3 h.00	9.53	16.46	3 h.04	10.07	17.10
Marte	4 h.07	11.23	18.39	3 h.57	11.13	18.29
Júpiter	4 h.06	11.17	18.28	3 h.24	10.35	17.46
Saturno	5 h.35	12.46	19.57	4 h.48	11.59	19.10

Se recuerda que los planetas se distinguen de las estrellas, en que tienen luz serena, que no admite escintilación (parpadeo). Meridiano, es el arco superior que pasando por el observador va de Norte a Sur.

FEBRERO

29 MES - 29 DIAS



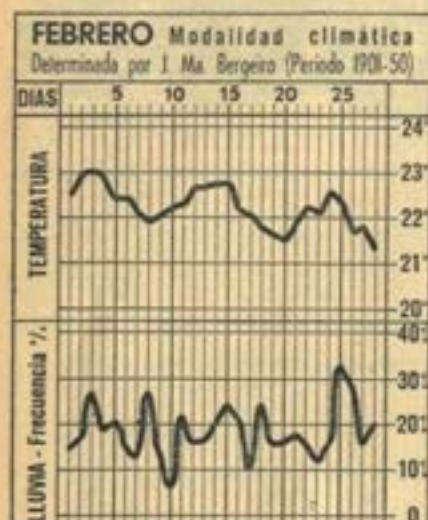
GRITO DE ASECIO
28 DE FEBRERO DE 1811



Fechas	SOL		LUNA	
	SALIDA	PUESTA	FASE	
1 L.	6.04	19.53	C. ☾	Solís pisa tierras uruguayas - 1516. Invasiones inglesas - Cac Montevideo - 1807.
2 M.	6.05	19.53		
3 M.	6.06	19.52		
4 J.	6.07	19.51		
5 V.	6.08	19.50		
6 S.	6.09	19.49		
7 D.	6.10	19.48		
8 L.	6.11	19.47		
9 M.	6.12	19.46		
10 M.	6.13	19.45	II. ☾	Nace Pedro Visca - 1840.
11 J.	6.14	19.44		
12 V.	6.15	19.43		
13 S.	6.16	19.42		
14 D.	6.17	19.41		
15 L.	6.18	19.40		
16 M.	6.19	19.39		
17 M.	6.20	19.38		
18 J.	6.21	19.37	M. ☾	Artigas se une a los revolucionarios - 1811. Comienza la Guerra Grande - 1843.
19 V.	6.22	19.36		
20 S.	6.23	19.35		
21 D.	6.24	19.33		
22 L.	6.25	19.32		
23 M.	6.26	19.31		
24 M.	6.26	19.30		
25 J.	6.27	19.29		
26 V.	6.28	19.28	N. ☾	Artigas entra en Montevideo - 1815.
27 S.	6.29	19.26		
28 D.	6.30	19.25		
29 L.	6.31	19.24		

GRITO DE ASECIO — Carnaval
Carnaval

PERSPECTIVAS METEOROLOGICAS



Algunas fechas de probable lluvia.
— Por el día 3; el 8 dudoso; alrededor del 12 al 15 probable más de un día; proximidad del 20; por el día 25. Indicaciones válidas mientras no reine sequía; adversidad previsible al no cumplirse dos fechas consecutivas.

Indicaciones aproximativas de variantes de temperatura. — Descenso por el 5 al 8; elevación alrededor del 11 al 15; luego decrecimiento con alternativas, hasta proximidad del 20; posteriormente ascensos intercalados.

MODALIDAD CLIMATOLOGICA "NORMAL" EN LAS DIVERSAS REGIONES DEL PAIS.

	Zona Norte	Zona Noroeste	Zona Central	Zona Platense	Zona Oceánica
Temperatura del aire	24.5	23.7	23.7	22.7	22.5
Humedad relativa %	64	68	66	67	68
Total de lluvia M/m.	100	90	80	70	85

VISIBILIDAD Y CURSO DE LOS PRINCIPALES PLANETAS

PLANETAS	D I A 1º			D I A 15		
	Salida	Paseo Meridiano	Puesta	Salida	Paseo Meridiano	Puesta
Venus	3 h. 18	10.29	17.40	3 h. 42	10.48	17.54
Marte	3 h. 45	11.01	18.17	3 h. 41	10.52	18.03
Júpiter	2 h. 26	9.42	16.58	1 h. 42	8.58	16.14
Saturno	3 h. 49	11.00	18.11	3 h. 00	10.11	17.22

Cálculos de: J. Ma. B.

MARZO

3er. MES - 31 DIAS

BANDERA DE ARTIGAS

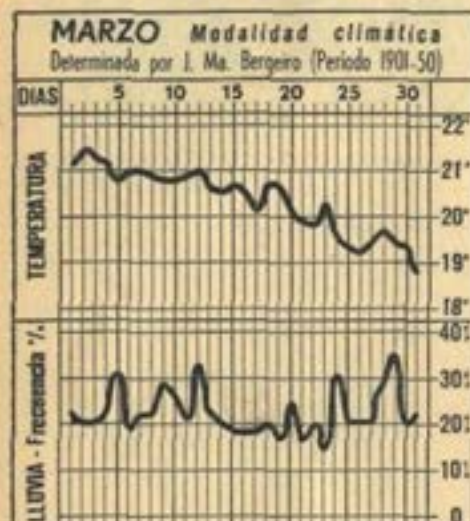
(Enarbamentito de la Bandera de Artigas en Montevideo)

24 DE MARZO DE 1911



Fechas	SOL		LUNA	
	SALIDA	PUESTA	FASE	
1 M.	6.32	19.22		Carnaval
2 M.	6.33	19.21		
3 J.	6.34	19.20		
4 V.	6.34	19.18		
5 S.	6.35	19.17	C. ☾	
6 D.	6.36	19.16		
7 L.	6.37	19.14		
8 M.	6.38	19.13		
9 M.	6.39	19.12		
10 J.	6.40	19.10		
11 V.	6.41	19.09		
12 S.	6.42	19.08		
13 D.	6.42	19.06	LI. ☾	
14 L.	6.43	19.05		Viana es gobernador de Montevideo - 1751.
15 M.	6.44	19.04		
16 M.	6.45	19.02		
17 J.	6.46	19.00		
18 V.	6.47	18.59		Muere Julio Herrera y Reissig - 1910.
19 S.	6.47	19.57		Nace José Pedro Varela - 1845.
20 D.	6.48	18.56	M. ☾	
21 L.	6.49	18.55		OTOÑO
22 M.	6.50	18.53		
23 M.	6.51	18.52		
24 J.	6.52	18.51		
25 V.	6.52	18.49		Nace Mariano Soler - 1846, 1er. Arzobispo.
26 S.	6.53	18.48		La tricolor de Artigas flamea en Montevideo -
27 D.	6.54	18.47	N. ☾	1815.
28 L.	6.54	18.45		Muere Carlos Ma. Herrera - 1914.
29 M.	6.55	18.44		Muere el Dr. Francisco Soca - 1922.
30 M.	6.56	18.43		
31 J.	6.57	18.41		

PERSPECTIVAS METEOROLOGICAS



Algunas fechas de probable lluvia. — En comienzo; por el día 6; entre el 9 al 12 probable más de un día; igualmente entre el 18 al 23; en proximidad del 28 al 30. Indicaciones válidas mientras no reine sequía; adversidad previsible al no cumplirse dos fechas consecutivas.

Indicaciones aproximativas de variantes de temperatura. — Algunos días frescos entre el 3 al 7, al igual que por el 17. Ascensos intercalados por el período 18 al 23 y alrededor del 28. Mes por lo general muy variable.

Fechas ambiguas de probable viento impetuoso. — Por el 24 al 26.

MODALIDAD CLIMATOLOGICA "NORMAL" EN LAS DIVERSAS REGIONES DEL PAIS.

	Zona Norte	Zona Noroeste	Zona Central	Zona Platense	Zona Oceánica
Temperatura del aire	21.5	21.7	20.7	20.5	20.7
Humedad relativa %	69	73	73	74	75
Total de lluvia M/m.	130	105	115	100	95

VISIBILIDAD Y CURSO DE LOS PRINCIPALES PLANETAS

PLANETAS	D I A 1º			D I A 15		
	Salida	Paseo Meridiano	Puesta	Salida	Paseo Meridiano	Puesta
Venus	4 h. 16	11.09	18.02	4 h. 40	11.22	18.04
Marte	3 h. 41	10.44	17.47	3 h. 39	10.32	17.25
Júpiter	0 h. 56	8.12	15.28	0 h. 09	7.25	14.41
Saturno	2 h. 10	9.21	16.32	1 h. 20	8.31	15.42

Cálculos de: J. Ma. B.

ABRIL

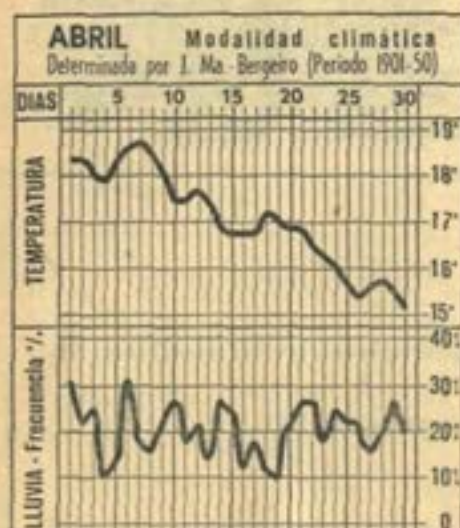
4º MES - 30 DÍAS

DESEMBARCO DE LOS "33" EN LA AGRACIADA



Fechas	SOL		LUNA	
	SALIDA	PUESTA	FASE	
1 V.	6.58	18.40	C. ☾	Lavalleya es apresado por los portugueses - 1818. Instrucciones del año XIII.
2 S.	6.59	18.39		
3 D.	6.59	18.37		
4 L.	7.00	18.36		
5 M.	7.01	18.34		
6 M.	7.01	18.33		
7 J.	7.02	18.31		
8 V.	7.03	18.30		
9 S.	7.04	18.28		
10 D.	7.05	18.27		
11 L.	7.06	18.26	U. ☉	Turismo "
12 M.	7.06	18.24		"
13 M.	7.07	18.23		"
14 J.	7.08	18.22		"
15 V.	7.08	18.21		" — Muere Juan Manuel Blanes - 1901.
16 S.	7.09	18.20		"
17 D.	7.10	18.19	M. ☾	DESEMBARCO DE LOS TREINTA Y TRES Nace Acevedo Díaz - 1851. [- 1825.
18 L.	7.11	18.17		
19 M.	7.12	18.16		
20 M.	7.13	18.15		
21 J.	7.13	18.13		
22 V.	7.14	18.12		
23 S.	7.15	18.11		
24 D.	7.16	18.10		
25 L.	7.17	18.09		
26 M.	7.18	18.08		
27 M.	7.18	18.06	N. ☉	Se inaugura la construcción de las vías férreas - 1867.
28 J.	7.19	18.05		
29 V.	7.20	18.04		
30 S.	7.20	18.03		

PERSPECTIVAS METEOROLOGICAS



Algunas fechas de probable lluvia. — En comienzo; por el día 5; entre el 10 al 14 probable más de un día; igualmente entre el 21 al 24; alrededor del 28 al 30. Indicaciones válidas mientras no reine sequía; adversidad previsible al no cumplirse dos fechas consecutivas.

Indicaciones aproximativas de variantes de temperatura. — Decrecimiento en comienzo; ascenso entre el 5 al 8; luego alternativas de fríos hasta mediados de mes; suba por el 16 al 19; descenso pronunciado alrededor del 24 al 27, con elevación posterior.

Fechas ambiguas de probable viento impetuoso. — Por el 10 y alrededor del 26.

MODALIDAD CLIMATOLOGICA "NORMAL" EN LAS DIVERSAS REGIONES DEL PAIS.

	Zona Norte	Zona Noroeste	Zona Central	Zona Plateada	Zona Oceánica
Temperatura del aire	19.0	18.3	17.7	17.5	17.6
Humedad relativa %	76	77	78	77	78
Total de lluvia M/m.	125	105	105	95	95

VISIBILIDAD Y CURSO DE LOS PRINCIPALES PLANETAS

PLANETAS	DIA 1º			DIA 15		
	Salida	Paseo Meridiano	Puesta	Salida	Paseo Meridiano	Puesta
Venus	5 h. 17	11.35	17.53	5 h. 45	11.43	17.41
Marte	3 h. 35	10.17	16.59	3 h. 34	10.03	16.32
Júpiter	23 h. 08	6.24	13.40	22 h. 15	5.31	12.47
Saturno	0 h. 17	7.28	14.39	23 h. 24	6.35	13.46

Cálculos de: J. Ma. B.

MAYO

5º MES - 31 DIAS

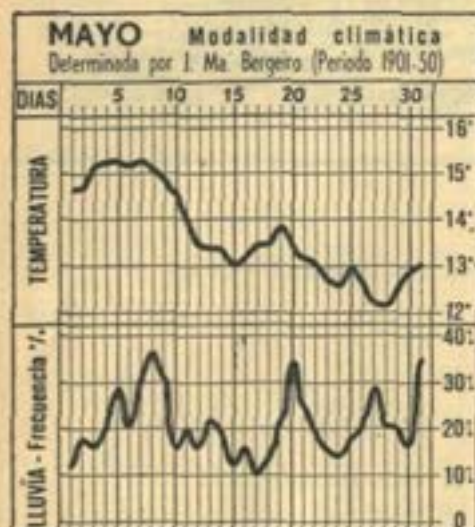
BATALLA DE LAS PIEDRAS

(Paradas ante el espado a Valentín Gómez)
18 DE MAYO DE 1811



Fechas	SOL		LUNA	
	SALIDA	PUESTA	FASE	
1 D.	7.21	18.02	C. ☾	DIA DE LOS TRABAJADORES
2 L.	7.22	18.01		
3 M.	7.23	18.00		
4 M.	7.24	17.59		
5 J.	7.25	17.58		
6 V.	7.25	17.58	L. ☽	Nace El Viejo Pancho - 1857.
7 S.	7.26	17.57		
8 D.	7.27	17.56		
9 L.	7.27	17.55		
10 M.	7.28	17.54		
11 M.	7.29	17.53	M. ☿	Muere Eduardo Fabini - 1950. Batalla de Las Piedras - 1811. Nace Blanes Viale - 1879.
12 J.	7.30	17.52		
13 V.	7.31	17.51		
14 S.	7.32	17.50		
15 D.	7.32	17.50		
16 L.	7.33	17.49	N. ●	Nace Batlle y Ordóñez - 1856.
17 M.	7.34	17.48		
18 M.	7.34	17.48		
19 J.	7.35	17.47		
20 V.	7.36	17.46		
21 S.	7.36	17.46		Ind. del Virreinato del Río de la Plata - 1810. Los portugueses se retiran de la Banda Oriental - 1812.
22 D.	7.37	17.45		
23 L.	7.38	17.45		
24 M.	7.39	17.44		
25 M.	7.40	17.44		
26 J.	7.41	17.44		
27 V.	7.41	17.43		
28 S.	7.42	17.43		
29 D.	7.42	17.42		
30 L.	7.43	17.42		
31 M.	7.43	17.41		

PERSPECTIVAS METEOROLOGICAS



Algunas fechas de probable lluvia. — Entre el 4 al 8 probable más de un día; por el día 14; alrededor del 19; del 27 al 30. Indicaciones válidas mientras no reine sequía; adversidad previsible al no cumplirse dos fechas consecutivas.

Indicaciones aproximativas de variantes de temperatura. — Templado en comienzo; descenso pronunciado entre el 10 al 15; luego ascensos alternados hasta proximidad del 20; decrecimiento por el 24 y alrededor del 28; para ascender posteriormente.

Fechas ambiguas de probable viento impetuoso. — Por el 27.

MODALIDAD CLIMATOLOGICA "NORMAL" EN LAS DIVERSAS REGIONES DEL PAIS.

	Zona Norte	Zona Noroeste	Zona Central	Zona Platense	Zona Oceánica
Temperatura del aire	15.0	14.3	13.7	13.5	14.0
Humedad relativa %	81	78	82	80	79
Total de lluvia M/m.	110	105	85	83	95

VISIBILIDAD Y CURSO DE LOS PRINCIPALES PLANETAS

PLANETAS	DIA 1º			DIA 15		
	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta
Venus	6 h. 11	11.53	17.35	6 h. 42	12.03	17.24
Marte	3 h. 31	9.46	16.01	3 h. 29	9.29	15.29
Júpiter	21 h. 11	4.27	11.43	20 h. 12	3.28	10.44
Saturno	22 h. 21	5.32	12.43	21 h. 24	4.35	11.46

Cálculos de: J. Ma. B.

JUNIO

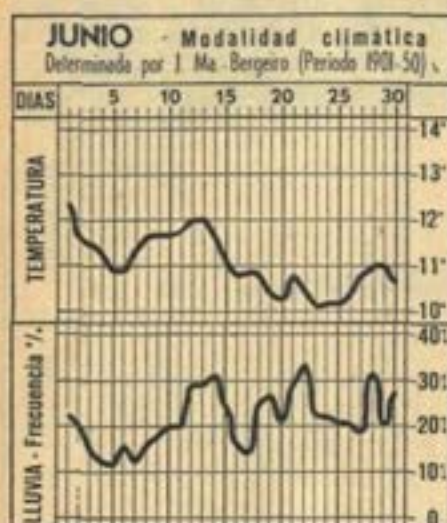
6º MES - 30 DIAS

ENCUENTRO DE ARTIGAS (Casa de Artigas)
1º DE JUNIO DE 1734



Fechas	SOL		LUNA	
	SALIDA	PUESTA	FASE	
1 M.	7.44	17.41		Nace Juan Manuel Blanes - 1830.
2 J.	7.44	17.41	C. ☾	
3 V.	7.45	17.41		
4 S.	7.46	17.41		
5 D.	7.46	17.40		
6 L.	7.47	17.40		
7 M.	7.47	17.40		
8 M.	7.48	17.40		
9 J.	7.48	17.40	L. ☽	
10 V.	7.49	17.40		Gobierno patrio de la Florida - 1825.
11 S.	7.49	17.40		
12 D.	7.50	17.40		
13 L.	7.50	17.40		
14 M.	7.51	17.40		
15 M.	7.51	17.40		
16 J.	7.51	17.40	M. ☾	
17 V.	7.52	17.40		
18 S.	7.52	17.40		NATALICIO DE ARTIGAS - 1764.
19 D.	7.52	17.40		
20 L.	7.53	17.41		
21 M.	7.53	17.41		
22 M.	7.53	17.41		
23 J.	7.53	17.41		
24 V.	7.53	17.41	N. ☽	
25 S.	7.53	17.41		
26 D.	7.53	17.42		INVIERNO
27 L.	7.53	17.42		
28 M.	7.53	17.43		
29 M.	7.54	17.43		
30 J.	7.54	17.44		
				Nace Pedro Figari - 1861.

PERSPECTIVAS METEOROLOGICAS



Algunas fechas de probable lluvia.
— Al principio de mes; alrededor del día 7; entre el 12 al 14 probable más de un día; igualmente por el 18 al 22; dudoso por el 25; por el 28 al 30. Indicaciones válidas mientras no reine sequía; adversidad previsible al no cumplirse dos fechas consecutivas.

Indicaciones aproximativas de variantes de temperatura. — Alternativas de descensos hasta alrededor del 6; luego ascensos con fluctuaciones hasta mediados de mes; otras elevaciones térmicas por el 21 y entre el 27 al 30.

Fechas ambiguas de probable viento impetuoso. — Por mediados de mes y antes de finalizar.

MODALIDAD CLIMATOLOGICA "NORMAL" EN LAS DIVERSAS REGIONES DEL PAIS.

	Zona Norte	Zona Noroeste	Zona Central	Zona Platense	Zona Oceánica
Temperatura del aire	11.5	11.0	10.4	10.0	10.6
Humedad relativa %	82	79	82	81	80
Total de lluvia M/m.	90	111	85	90	105

VISIBILIDAD Y CURSO DE LOS PRINCIPALES PLANETAS

PLANETAS	DIA 1º			DIA 15		
	Salida	Paseo Meridiano	Puesta	Salida	Paseo Meridiano	Puesta
Venus	7 h. 16	12.21	17.26	7 h. 44	12.39	17.34
Marte	3 h. 20	9.10	15.00	3 h. 11	8.53	14.35
Júpiter	18 h. 59	2.15	9.31	17 h. 56	1.12	8.28
Saturno	20 h. 15	3.26	10.37	19 h. 16	2.27	9.38

Cálculos de: J. Ma. B.

JULIO

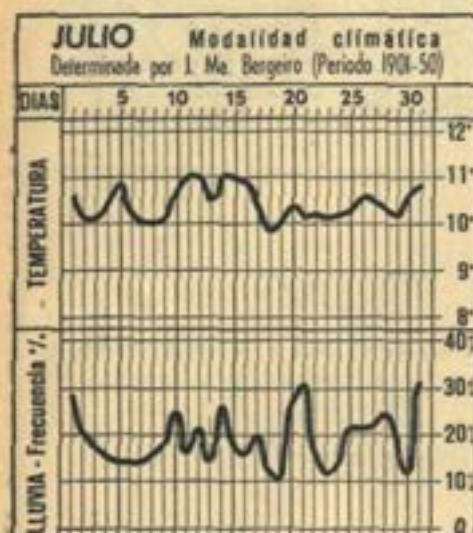
7º MES - 31 DIAS



JURA DE LA CONSTITUCION EN EL CASILDO
18 DE JULIO DE 1830

Fechas	SOL		LUNA	
	SALIDA	PUESTA	FASE	
1 V.	7.54	17.44	C. ☾	Nace Jacinto Vera - 1813. - 1er. Obispo de Mdeo. Independencia de los EE. UU. - 1776.
2 S.	7.53	17.45		
3 D.	7.53	17.45		
4 L.	7.53	17.45		
5 M.	7.53	17.46	L. ☽	Muere Delmira Agustini - 1914.
6 M.	7.53	17.46		
7 J.	7.53	17.47		
8 V.	7.52	17.47		
9 S.	7.52	17.48	M. ☿	Se crea la Bandera Nacional - 1830.
10 D.	7.52	17.49		
11 L.	7.51	17.49		
12 M.	7.51	17.50		
13 M.	7.51	17.51	N. ☀	Nace María Eugenia Vaz Ferreira - 1875. Nace el Dr. Francisco Soca - 1858. Nace José Enrique Rodó - 1872.
14 J.	7.50	17.51		
15 V.	7.50	17.52		
16 S.	7.50	17.53		
17 D.	7.49	17.53	C. ☾	1ª Invasión portuguesa - 1811. JURA DE LA CONSTITUCION - 1830. Muere Luis Morquio - 1935.
18 L.	7.49	17.54		
19 M.	7.48	17.55		
20 M.	7.48	17.55		
21 J.	7.47	17.56	N. ☀	Muere Blanes Viale - 1926.
22 V.	7.46	17.57		
23 S.	7.46	17.57		
24 D.	7.45	17.58		
25 L.	7.44	17.59	C. ☾	Mueren Carlos Reyles y Pedro Figari - 1938.
26 M.	7.44	17.59		
27 M.	7.43	18.00		
28 J.	7.42	18.01		
29 V.	7.42	18.01	C. ☾	
30 S.	7.41	18.02		
31 D.	7.40	18.03		

PERSPECTIVAS METEOROLOGICAS



Algunas fechas de probable lluvia.

— Al comienzo; entre el 9 al 12 probable más de un día; igualmente entre el 17 al 20; por el 25 al 27 y al finalizar. Indicaciones válidas mientras no reine sequía; adversidad previsible al no cumplirse dos fechas consecutivas.

Indicaciones aproximativas de variantes de temperatura. — Más suave alrededor del día 5; descenso posterior, para experimentar repetidos ascensos por el 10 al 12 y en proximidad de mediados de mes. Luego alternativas con elevaciones alrededor del 26 y al finalizar.

Fechas ambiguas de probable viento impetuoso. — Alrededor del 11; proximidad del 18 y antes de finalizar el mes.

MODALIDAD CLIMATOLOGICA "NORMAL" EN LAS DIVERSAS REGIONES DEL PAIS.

	Zona Norte	Zona Noroeste	Zona Central	Zona Platense	Zona Oceánica
Temperatura del aire	12.0	11.4	10.8	10.5	10.8
Humedad relativa %	80	80	82	82	80
Total de lluvia M/m.	73	90	78	70	78

VISIBILIDAD Y CURSO DE LOS PRINCIPALES PLANETAS

PLANETAS	DÍA 1º			DÍA 15		
	Salida	Paseo Meridiano	Puesta	Salida	Paseo Meridiano	Puesta
Venus	8 h. 10	13.02	17.54	8 h. 19	13.21	18.23
Marte	3 h. 08	8.35	14.02	3 h. 00	8.18	13.36
Júpiter	16 h. 44	0.00	7.16	15 h. 42	22.58	6.14
Saturno	18 h. 08	1.19	8.30	16 h. 59	0.10	7.21

Cálculos de: J. Ma. B.

AGOSTO

8º MES - 31 DIAS

DECLARATORIA DE LA INDEPENDENCIA (Asamblea de la Florida)
26 DE AGOSTO DE 1825



Fechos	SOL		LUNA		
	SALIDA	FUESTA	FASE		
1 L.	7.40	18.03	L. ☾	Nace Javier de Viana - 1858. Liniers vence a los ingleses - 1807.	
2 M.	7.39	18.04			
3 M.	7.38	18.05			
4 J.	7.37	18.05			
5 V.	7.36	18.06			
6 S.	7.35	18.07			
7 D.	7.34	18.08			
8 L.	7.33	18.09	M. ☽	Muere Isidoro de María - 1906. Nace Joaquín Suárez - 1781.	
9 M.	7.32	18.10			
10 M.	7.31	18.11			
11 J.	7.30	18.11			
12 V.	7.29	18.12			
13 S.	7.28	18.12			
14 D.	7.27	18.13			
15 L.	7.26	18.14	N. ●	Nace Bartolomé Hidalgo - 1788. - 1er. poeta gau- INDEPENDENCIA NACIONAL - 1825. [chesco Nace Manuel Oribe - 1792.	
16 M.	7.24	18.14			
17 M.	7.23	18.15			
18 J.	7.22	18.16			
19 V.	7.21	18.16			
20 S.	7.20	18.17			
21 D.	7.19	18.18			
22 L.	7.17	18.19	C. ☾		
23 M.	7.16	18.20			
24 M.	7.15	18.21			
25 J.	7.13	18.21			
26 V.	7.12	18.22			
27 S.	7.11	18.23			
28 D.	7.09	18.23			
29 L.	7.08	18.24			
30 M.	7.07	18.25			
31 M.	7.05	18.25			

PERSPECTIVAS METEOROLOGICAS



Algunas fechas de probable lluvia. — Primeros días; alrededor del 7 al 8; por el 13 al 15; en proximidad del 22; entre el 26 al 28. Indicaciones válidas mientras no reine sequía; adversidad previsible al no cumplirse dos fechas consecutivas.

Indicaciones aproximativas de variantes de temperatura. — Descenso en comienzo de mes; elevación por el 6 al 8; luego decrecimiento, sucediéndole suba por mediados de mes. Alternativas de ascenso, por el 18 y en proximidad del 26, como asimismo al finalizar, intercalándose fríos.

Fechas ambiguas de probable viento impetuoso. — Alrededor del 8; en torno al 16; en proximidad del 27.

MODALIDAD CLIMATOLOGICA "NORMAL" EN LAS DIVERSAS REGIONES DEL PAIS.

	Zona Norte	Zona Noroeste	Zona Central	Zona Platense	Zona Oceánica
Temperatura del aire	13.0	12.6	12.0	11.2	11.7
Humedad relativa %	76	76	78	78	79
Total de lluvia M/m.	90	98	80	74	86

VISIBILIDAD Y CURSO DE LOS PRINCIPALES PLANETAS.

PLANETAS	DIA 1º			DIA 15		
	Salida	Paseo Meridiano	Puesta	Salida	Paseo Meridiano	Puesta
Venus	8 h. 21	13.39	18.57	8 h. 15	13.51	19.27
Marte	2 h. 49	7.58	13.07	2 h. 39	7.41	12.43
Júpiter	14 h. 29	21.45	5.01	13 h. 32	20.48	4.04
Saturno	15 h. 57	23.08	6.19	14 h. 58	22.09	5.20

Cálculos de: J. Ma. B.

SETIEMBRE

9º MES - 30 DIAS

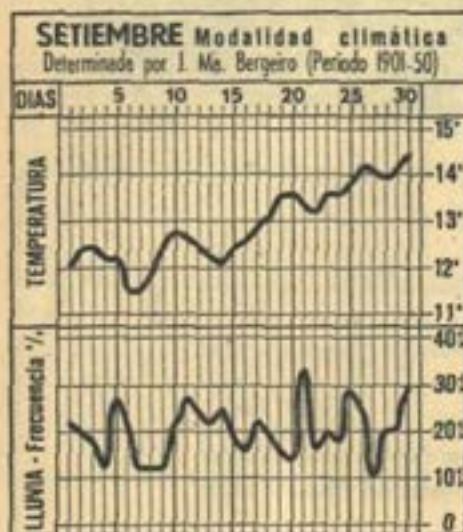
CABILDO ABIERTO

21 DE SETIEMBRE DE 1908



Fechas	SOL		LUNA	FASE
	SALIDA	PUESTA		
1 J.	7.04	18.26		
2 V.	7.03	18.27		
3 S.	7.01	18.27		Nace Acuña de Figueroa - 1791.
4 D.	7.00	18.28		
5 L.	6.59	18.29	LL ☉	
6 M.	6.57	18.30		Nace Francisco Antonio Maciel - 1757.
7 M.	6.56	18.31		Independencia del Brasil - 1822.
8 J.	6.55	18.32		
9 V.	6.53	18.32		Fin de la dominación inglesa - 1807.
10 S.	6.52	18.33		
11 D.	6.50	18.34		
12 L.	6.49	18.34	M. ☾	
13 M.	6.47	18.35		
14 M.	6.46	18.36		
15 J.	6.44	18.36		
16 V.	6.44	18.37		
17 S.	6.42	18.38		
18 D.	6.40	18.38		Independencia de Chile - 1810.
19 L.	6.39	18.39		
20 M.	6.37	18.40	N. ☉	
21 M.	6.36	18.40		CABILDO ABIERTO - 1808.
22 J.	6.34	18.41		
23 V.	6.33	18.42		PRIMAVERA — Muere Artigas - 1850.
24 S.	6.31	18.43		Batalla del Rincón - 1825.
25 D.	6.30	18.44		
26 L.	6.29	18.45		
27 M.	6.27	18.45	C. ☾	
28 M.	6.26	18.46		
29 J.	6.25	18.47		
30 V.	6.23	18.47		

PERSPECTIVAS METEOROLOGICAS



Algunas fechas de probable lluvia. — Dudoso al comienzo; alrededor del día 5; entre el 12 al 14 probable más de un día; igualmente por el 21 al 22; en torno del 25 al 26; por el 29 al 30. Indicaciones válidas mientras no reine sequía; adversidad previsible al no cumplirse dos fechas consecutivas.

Indicaciones aproximativas de variantes de temperatura. — Descenso por el 6 al 8; luego elevación hasta proximidad del 10; decrecimiento posterior, para ascender alrededor del 17 al 20 y a partir del 25, con alternativas.

Fechas ambiguas de probable viento impetuoso. — Al comienzo; por mediados de mes más de un caso; alrededor del 27.

MODALIDAD CLIMATOLOGICA "NORMAL" EN LAS DIVERSAS REGIONES DEL PAIS.

	Zona Norte	Zona Noroeste	Zona Central	Zona Platense	Zona Océanica
Temperatura del aire	15.3	14.6	13.8	12.8	13.0
Humedad relativa %	73	73	75	78	76
Total de lluvia M/m.	95	103	96	86	93

VISIBILIDAD Y CURSO DE LOS PRINCIPALES PLANETAS

PLANETAS	D I A 1º			D I A 15		
	Salida	Paseaje Meridiano	Puesta	Salida	Paseaje Meridiano	Puesta
Venus	8 h. 03	14.01	19.59	7 h. 50	14.08	20.26
Marte	2 h. 21	7.19	12.17	2 h. 02	6.57	11.52
Júpiter	12 h. 25	19.41	2.57	11 h. 33	18.49	2.05
Saturno	13 h. 49	21.00	4.11	12 h. 52	20.03	3.14

Cálculos de: J. Ma. B.

OCTUBRE

10º MES - 31 DIAS

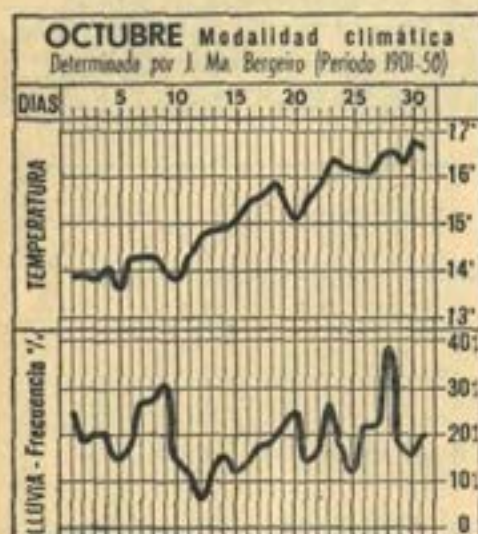
BATALLA DE SARANDI

12 DE OCTUBRE DE 1829



Fecha	SOL		LUNA	
	SALIDA	PUESTA	FASE	
1 S.	6.22	18.48	L. ☾	Culta inicia el sitio de Montevideo - 1812.
2 D.	6.20	18.49		
3 L.	6.19	18.50		
4 M.	6.17	18.51		
5 M.	6.16	18.52		
6 J.	6.14	18.52		Muere Acuña de Figueroa - 1862.
7 V.	6.13	18.53		
8 S.	6.12	18.54		Fin de la Guerra Grande - 1851.
9 D.	6.10	18.55		
10 L.	6.09	18.56		
11 M.	6.08	18.57	M. ☾	
12 M.	6.06	18.57		DIA DE LA RAZA. — Batalla de Sarandí.
13 J.	6.05	18.58		
14 V.	6.04	18.59		
15 S.	6.02	18.59		Nace Carlos Vaz Ferreira - 1872.
16 D.	6.01	19.00		
17 L.	6.00	19.01		Nace Fructuoso Rivera - 1784?
18 M.	5.58	19.02		
19 M.	5.57	19.03		
20 J.	5.56	19.04	N. ☾	Muere Batlle y Ordóñez - 1929.
21 V.	5.55	19.05		
22 S.	5.54	19.06		Muere Juan Antonio Lavalleja - 1853.
23 D.	5.53	19.07		
24 L.	5.51	19.07		Nace Delmira Agustini - 1886.
25 M.	5.50	19.08		
26 M.	5.49	19.09		
27 J.	5.48	19.10	C. ☾	
28 V.	5.47	19.11		
29 S.	5.46	19.12		
30 D.	5.45	19.13		Nace Carlos Reytes - 1868.
31 L.	5.44	19.14		Muere Juan M. Ferrari - 1916.

PERSPECTIVAS METEOROLOGICAS



Algunas fechas de probable lluvia. — Alrededor del 6 al 8; en proximidad del 14; por el 19 al 22 probable más de un día; igualmente por el 28 al 30. Indicaciones válidas mientras no reine sequía; adversidad previsible al no cumplirse dos fechas consecutivas.

Indicaciones aproximativas de variantes de temperatura. — Ascenso por el 6 al 8; fresco alrededor del 10; continuando elevación progresiva con alternativas) hasta proximidad del 18; descenso por el 20, prosiguiendo suave con fluctuaciones.

Fechas ambiguas de probable viento impetuoso. — Por el 8; alrededor del 13; proximidad del 28.

MODALIDAD CLIMATOLOGICA "NORMAL" EN LAS DIVERSAS REGIONES DEL PAIS.

	Zona Norte	Zona Noroeste	Zona Central	Zona Platense	Zona Oceánica
Temperatura del aire	17.7	17.0	16.8	15.5	15.6
Humedad relativa %	70	70	73	75	74
Total de lluvia M/m.	90	78	75	65	68

VISIBILIDAD Y CURSO DE LOS PRINCIPALES PLANETAS

PLANETAS	DIA 1º			DIA 15		
	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta	Salida	Pasaje Meridiano	Puesta
Venus	7 h. 39	14.18	20.57	7 h. 33	14.30	21.27
Marte	1 h. 35	6.30	11.25	1 h. 06	6.01	10.56
Júpiter	10 h. 37	17.53	1.09	9 h. 50	17.06	0.22
Saturno	11 h. 50	19.01	2.12	10 h. 57	18.08	1.19

Cálculos de: J. Ma. B.

NOVIEMBRE

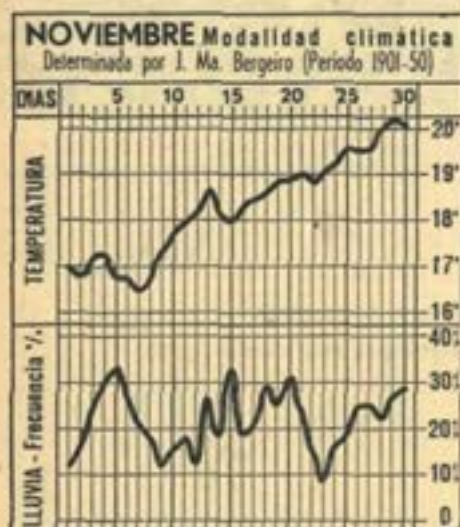
119 MES - 30 DÍAS

DÍA DEL CAÍDO EN LAS GUERRAS CIVILES
3 DE NOVIEMBRE



Fechas	SOL		LUNA	
	SALIDA	PUESTA	FASE	
1 M.	5.43	19.15	L. ☾	DÍA DE LOS MUERTOS Muere Zorrilla de San Martín - 1931.
2 M.	5.42	19.16		
3 J.	5.41	19.17		
4 V.	5.40	19.18		
5 S.	5.39	19.19		
6 D.	5.38	19.20		
7 L.	5.37	19.21		
8 M.	5.36	19.22		
9 M.	5.35	19.23	M. ☾	Nace Teodoro Vilardebó - 1803.
10 J.	5.34	19.24		
11 V.	5.34	19.25		
12 S.	5.33	19.26		
13 D.	5.32	19.27		
14 L.	5.32	19.28		
15 M.	5.31	19.29		
16 M.	5.30	19.30		
17 J.	5.30	19.31	N. ☾	Nace Carlos F. Saez - 1877.
18 V.	5.29	19.32		
19 S.	5.29	19.33		
20 D.	5.28	19.34		
21 L.	5.28	19.35		
22 M.	5.27	19.36		
23 M.	5.27	19.37		
24 J.	5.26	19.38		
25 V.	5.26	19.39	C. ☾	Zabala crea el Cabildo - 1729.
26 S.	5.25	19.40		
27 D.	5.25	19.41		
28 L.	5.25	19.42		
29 M.	5.25	19.42		
30 M.	5.25	19.43		
				Asamblea de San José - 1828.
				Nace Joaquín de Salterain - 1856.

PERSPECTIVAS METEOROLÓGICAS



Algunas fechas de probable lluvia. — Por el 4 al 5; entre el 13 al 15 probable más de un día; igualmente entre el 18 al 20; alrededor del 27 al 29. Indicaciones válidas mientras no reine sequía; adversidad previsible al no cumplirse dos fechas consecutivas.

Indicaciones aproximativas de variantes de temperatura. — Pronunciado ascenso en proximidad del 10 al 13; decrecimiento hacia mediados de mes, siguiendo luego ascensos —con alternativas— hasta finalizar.

Fechas ambiguas de probable viento impetuoso. — Alrededor del 8.

MODALIDAD CLIMATOLÓGICA "NORMAL" EN LAS DIVERSAS REGIONES DEL PAÍS.

	Zona Norte	Zona Noroeste	Zona Central	Zona Platense	Zona Oceánica
Temperatura del aire	21.0	20.5	20.0	18.5	19.0
Humedad relativa %	60	63	67	70	70
Total de lluvia M/m.	86	67	78	75	65

VISIBILIDAD Y CURSO DE LOS PRINCIPALES PLANETAS

PLANETAS	DÍA 1º			DÍA 15		
	Salida	Pasoje Meridiano	Puesta	Salida	Pasoje Meridiano	Puesta
Venus	7 h. 34	14.50	22.06	7 h. 45	15.09	22.23
Marte	0 h. 22	5.17	10.12	23 h. 40	4.32	9.24
Júpiter	8 h. 55	16.11	23.27	8 h. 12	15.28	22.44
Saturno	9 h. 54	17.05	0.16	9 h. 04	16.15	23.26

Cálculos de: J. Ma. B.

DICIEMBRE

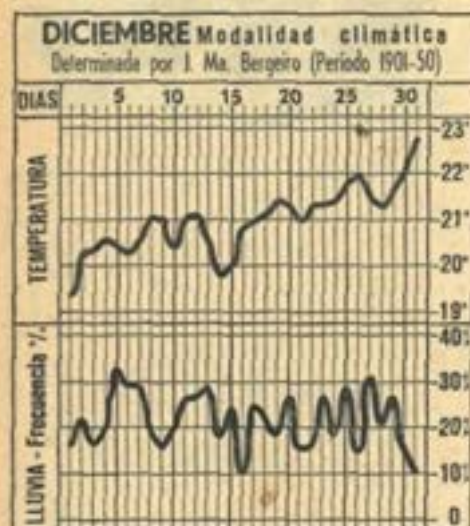
12º MES - 31 DIAS

FUNDACION DE MONTEVIDEO (Bruno M. de Zabala)
24 DE DICIEMBRE DE 1726



Fechas	SOL		LUNA	
	SALIDA	PUESTA	FASE	
1 J.	5.25	19.44	L. ☾	
2 V.	5.24	19.45		
3 S.	5.24	19.46		
4 D.	5.24	19.47		
5 L.	5.24	19.48		
6 M.	5.24	19.49		
7 M.	5.24	19.50		
8 J.	5.24	19.50	M. ☾	DIA DE LAS PLAYAS
9 V.	5.24	19.51		
10 S.	5.24	19.52		Nace Dámaso Antonio Larrañaga - 1771.
11 D.	5.25	19.52		
12 L.	5.25	19.53		
13 M.	5.25	19.54		
14 M.	5.25	19.54		
15 J.	5.25	19.55	N. ☉	
16 V.	5.25	19.56		
17 S.	5.26	19.56		
18 D.	5.26	19.57		Nace Carlos M ^{te} Herrera - 1875.
19 L.	5.27	19.58		
20 M.	5.27	19.58		
21 M.	5.28	19.59		VERANO
22 J.	5.28	19.59	C. ☾	
23 V.	5.29	20.00		
24 S.	5.29	20.00		Zabala funda Montevideo - 1726.
25 D.	5.30	20.00		DIA DE LA FAMILIA
26 L.	5.30	20.01		Muere Joaquín Suárez - 1868.
27 M.	5.31	20.01		
28 M.	5.32	20.01		Nace Zorrilla de San Martín - 1855.
29 J.	5.32	20.02		
30 V.	5.33	20.02		
31 S.	5.34	20.02		Bat. del Cerrito, 1812 - Nace Horacio Quiroga, 1878.

PERSPECTIVAS METEOROLOGICAS



Algunas fechas de probable lluvia. — Al comienzo; alrededor del 6 al 8; entre el 12 al 15 probable más de un día; en proximidad del 18; por el 23; en torno al 28. Indicaciones válidas mientras no reine sequía; adversidad previsible al no cumplirse dos fechas consecutivas.

Indicaciones aproximativas de variantes de temperatura. — El correspondiente régimen cálido, puede experimentar alternativas de descenso, en las siguientes fechas: por el 6, alrededor del 10, por mediados de mes, en proximidad del 21 y antes de finalizar.

Fechas ambiguas de probable viento impetuoso. — En proximidad del 6 y del día 11.

MODALIDAD CLIMATOLOGICA "NORMAL" EN LAS DIVERSAS REGIONES DEL PAIS.

	Zona Norte	Zona Noroeste	Zona Central	Zona Platense	Zona Océanica
Temperatura del aire	23.7	23.0	23.3	21.5	21.8
Humedad relativa %	57	63	64	68	70
Total de lluvia M/m.	10.0	77	80	78	73

VISIBILIDAD Y CURSO DE LOS PRINCIPALES PLANETAS

PLANETAS	DIA 1º			DIA 15		
	Salida	Paseo Meridiano	Puesta	Salida	Paseo Meridiano	Puesta
Venus	8 h.11	15.31	22.51	8 h.41	15.47	22.53
Marte	22 h.36	3.28	8.20	21 h.28	2.18	7.08
Júpiter	7 h.23	14.39	21.55	6 h.42	13.58	21.14
Saturno	8 h.07	15.18	22.29	7 h.19	14.30	21.41

Cálculos de: J. Ma. B.



ENERO

Deriva del latín "januarius", mes consagrado a Jano, uno de los principales dioses romanos, divinidad de la paz y de la guerra, representado por una cabeza con dos rostros.



CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Termina la trilla del trigo en el sur. En los arrozales, mantener el nivel del agua a 0.15 m. en el cultivo y librario de malezas. Levantar los rastros.

Forrajes. — Los maizales sembrados temprano, empiezan a florecer, pudiéndose dar verde o ensilado, si son destinados a forraje, debiendo aporcarese y carpise, los reservados para granos. En la zona sur se está en tiempo de sembrar maíz cuarentón para verde. Dar el segundo corte a la alfalfa en floración. Preparar tierra para siembra de otoño de alfalfa.

Industriales. — Continúa la cosecha de lino en plena intensidad. Aporear los cultivos de mani florecidos. Realizar operaciones de capado y desbrotado en los tabacales, empezando la cosecha de los más adelantados. Carpise los cultivos de algodón.

GANADERIA

Bovinos. — Las indicaciones de este mes son aplicables a los de diciembre y febrero. Vigilar cuidadosamente las haciendas para combatir las "hícheras". Cuerear diariamente los animales muertos. En las zonas de garrapata, bañar en las horas de fresco.

Ovinos. — Cuidar que las majadas tengan sombra, verde y agua. Bañar contra la sarna (2do. o 3er. baños) trabajando siempre con la fresca. Vigilar y cuidar las "hícheras". Comenzar el destete y la separación por sexos.

Equinos. — Retirar los padrillos para evitar nacimientos en verano. Alimentar adecuadamente los caballos de trabajo.

Suínos. — Retirar los padrillos del servicio. Llevar los lechones a los rastros y reforzar la alimentación con 150 a 200 gramos de maíz por cabeza, agregando, si es posible, un poco de suero de leche, carnarina, etc.

FRUTICULTURA

Pueden realizarse injertos de yema en ciruelos, perales, manzanos, durazneros. Cosecha de: Duraznos, var. Mami Rosa, Melilla, Rey del Monte, Elberta; Ciruelas, var. Golden Japan, Santa Rosa, Burbank, Duarte; Peras, var. Favorita de Claps y a fines de mes Williams bon Chretien. Terminar la cosecha de naranjas de verano, iniciada en noviembre.

Viticultura. — Proseguir con pulverizaciones de Caldo Bordelés y azufrado.

HORTICULTURA

Se siembra de asiento: acelga, espinaca, maíz dulce, nabo, pepinos, perejil, porotos, zanahoria, zapallitos. En almácigo: albahaca, apio, brócoli, cebolla (colorada y blanca), coliflor, lechuga, puerro, repollo, tomate.

AVICULTURA

Mantener en buenas condiciones de higiene las distintas instalaciones. Recoger los huevos 2 veces por día. Seleccionar y separar los reproductores entre los pollos de cuatro a cinco meses de edad; los restantes se preparan adecuadamente para la venta.

CUNICULTURA

Blanquear las jaulas, higienizándolas. En la segunda quincena, destetar los conejitos nacidos en la primera semana de noviembre y volver las hembras al macho. Reemplazar los conejos después de 5 ó 6 pariciones. Castrar los conejitos de más de 15 días a 2 meses de edad. Suministrar verde bien oreado, especialmente a las hembras, colocándolo en comederos especiales y no arrojándolo al piso.

APICULTURA

Suprimir las piqueras. Evitar la enjambrazón. Revisar las colmenas 2 veces por semana, colocando panales si es necesario.

Calendario de siembra e indicación de los trabajos más importantes del mes, por el Ing. Agr. H. Gustavo Fischer

Se realizan labores de trasplante, reponiendo las flores de los canteros cuyas plantas ya están sembrando o en vías de secarse. Se recogerá semilla de dichas flores guardándolas como se indica en el mes de marzo. Se continuará con las carpidas y destrucción de malezas.

Los calores ya son fuertes, por lo tanto los riegos de las plantas y del césped, sobre todo, serán abundantes. Dichos riegos se realizarán de preferencia en horas de la tarde, cuando los rayos solares ya no son tan directos, o durante la noche. En esa forma el agua es mejor aprovechada por las plantas.

Están en floración las dalias; cosechadas las primeras flores, de las axilas del primer par de hojas que quedó brotarán nuevos tallos florales que también deben ser pinzados como se indica en el mes de diciembre.

Continúa la injertación de rosales, a ojo despierto. Por otro lado se desbrotan preparando para injertar, estacas arraigadas que se injertarán a ojo dormido en los meses siguientes (febrero, marzo y abril).

Las plantas de marimón ya florecidas y secas, una vez cosechada la semilla (si ésta nos interesa), se sacará de la tierra y se guardarán los llamados bulbos en lugar seco y fresco hasta la próxima estación.

Se sacan de la tierra bulbos de jacinto, narciso, tulipán, etc., que se hallan en reposo. Se dividen y se guardan en lugar seco,

fresco y aireado como corresponde a todos los bulbos en general.

Abonos podrán realizarse con superfosfato 2 a 3 semanas antes de la siembra, a razón de 50 gramos por metro cuadrado de terreno. Los macizos de flores responderán bien, durante este mes y los dos siguientes, el agregado de salitre de Chile a razón de 25 gramos por metro cuadrado de terreno.

Trips y araña roja se eliminan con pulverizaciones a base de pirofosfatos. Este insecticida debe ser manejado con precaución por ser algo peligroso para el operador descuidado. Si se ven bichos peludos verdes o negros combátanse tal como se indica en el mes de octubre.

El uso de herbicidas (matayuyos) del tipo del 24D será especialmente ventajoso en céspedes de cierta extensión para combatir yuyos de hoja ancha. Se usarán de acuerdo a las instrucciones de las firmas vendedoras, en el momento del crecimiento de las malezas y antes de su floración, cuidando de no tocar en absoluto otras plantas.

Durante este mes se podrán realizar las siguientes siembras en tierra bien preparada y protegida en lo posible de los rayos solares intensos:

Aleli, Aliso, Amapola, Brinco, Boca de sapo, Caléndula, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Cosmos, Digitalis, Espuela de caballero, Flox, Gipsófila, Lobelia, Lino, Linaria, Miosotis, Pensamiento, Penstemon, Portulaca, Tagete, Taco de reina y Zinnia.



En todos los países los célibes son los que se suicidan en mayor número, siguiéndole después los viudos; los casados son los que menos se matan, a pesar de que las cargas y las preocupaciones de la familia debieran, al parecer, hacerles más difícil la existencia. Tomando como ejemplo los hombres, veremos que la proporción de los suicidas es de unos 270 casados por 420 solteros.

NO DEJE interrumpir su seguro:

¡Renuévelo HOY!...



FEBRERO

Deriva del latín "februarius". En Roma, mes de los sacrificios expiatorios para apaciguar, antes que comenzara el nuevo año, la cólera de los dioses. Era el último mes del año romano.



CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Levantar los rastros de las cosechas tardías. Combatir el abrojo grande antes de florecer y quemar las plantas que se arranquen. El maíz larga la "mufeca" o empieza a madurar, según la época de siembra.

Forrajes. — Empieza la siembra de avena forrajera. Continúan los cortes de alfalfa, cuando florece. Los maizales con choclo ya maduro, pueden ser ensilados.

Industriales. — Los cultivos tempranos de girasol empiezan a florecer: deben mantenerse limpios y carpidos. Continúa la cosecha de tabaco. Empiezan a abrir los primeros capullos de algodón, debiéndose terminar las carpidas.

GANADERIA

Bovinos. — Seguir las orientaciones del mes anterior. Los toros deben ser retirados del servicio y llevados a buenos potreros sin vacas para que se repongan. No mover el ganado en las horas del calor. Seguir vigilando y cuidando las "bicheras".

Ovinos. — se empieza a encarnear las majadas para la parición de agosto. Repuntar las majadas por la tardecita para que los carneros se mezclen bien y vigilar su trabajo. Retirar por algunos días los carneros que den muestras de cansancio y cuidarlos de la "manquera". Apartar las ovejas de refugio, antes de encarnear, en horas de la mañana o de tardecita.

Equinos. — Los mismos trabajos del mes anterior.

Suínos. — Combatir el piojo. Cuidar las madres que estén en avanzado estado de gestación. Vigilar la alimentación, a base de verde y suplemento de maíz (choclo). Separar los lechones que no respondan a las características de la raza.

FRUTICULTURA

Continúa la cosecha de Duraznos, var. Elberta, Pavia Elberta, Giallo Tosi; Ciruelas, var. Geant o Reina Claudia, Presidente; Peras, var. Williams bon Chretien, Packans Triumph; Manzanas, var. Winter Banana y Reineta del Canadá a fines de mes. Se pueden efectuar injertos a ojo dormido.

Viticultura. — Proseguir los tratamientos como el mes anterior.

HORTICULTURA

Siembra de asiento de: acelga, espinaca, nabo, perejil, porotos (para chauchas verdes), tomillo, zanahoria. Siembras de almá-cigo de: albahaca, apio, arveja, brócoli, cebolla colorada y blanca, coliflor, lechuga, puerro, repollo.

Se inicia la cosecha de papas sembradas en primavera.

AVICULTURA

Remitir al mercado las gallinas próximas a terminar el segundo año de postura, pues empezarán a mudar a fines de mes o principios de marzo. Igualmente, vender las gallinas que empiezan a mudar, índice de mala postura. Prosiguen los trabajos del mes anterior.

CUNICULTURA

Como el mes anterior.

APICULTURA

Destruir el exceso de zánganos que tengan las colmenas. Todo enjambre que salga en este mes, será vuelto a la colmena.

Se continúa con las labores indicadas en el mes anterior, no descuidando los riegos y el corte del césped. Se podan los setos tratando de arrimar la tijera todo lo posible al nivel del corte anterior. Los trabajos de trasplante continúan como en enero; riegos, recolección de semillas, repique o colocación en lugar definitivo de plantitas procedentes de almácigos efectuados en noviembre y diciembre. Las siembras de este mes se realizarán en lugares frescos cuidando en lo posible de los rayos solares. Los yuyos de los caminos, tan molestos, se pueden extirpar con herbicidas a base de arseniato de sodio, que se adquiere en las casas del ramo. En esa forma se mantendrán limpios durante varios meses. Dicha aplicación se hará preferentemente después de una lluvia para que el producto penetre en la tierra y su acción sea más eficaz.

En los rosales se suprimirán las flores marchitas evitando que al formar fruto resten fuerza a la planta. Esta labor se completa con una ligera poda, de limpieza, en los rosales que tienen la propiedad de rebrotar en otoño. Se injertan rosales; la gran mayoría de estos injertos no brotarán hasta la primavera por lo que se llaman de ojo dormido.

Las dalias deberán ser regadas intensamente pues responden bien al riego.

En los gladiolos, generalmente después de la sexta hoja aparecerá la espiga floral que en algunas variedades tiene tendencia a caer por lo que convendrá entutorar o por lo menos arrimar tierra al pie de la planta. El momento oportuno de cortar la flor será en cuanto abra el primer par de la espiga. Las restantes de la vara floral abrirán alternadamente después de cortada la flor, (en el florero) resultando así de gran duración. Las espigas se separarán de la planta con dos hojas solamente (de mañana temprano, sumergiendo los extre-

mos en seguida en agua) dejando el cultivo con suficiente cantidad de hojas para que el bulbo se alimente bien y pueda a su vez reproducirse.

Abonados, podrán hacerse con harina de huesos a razón de 100 gramos por metro cuadrado de terreno, un mes antes de plantar o en el momento de la plantación. Salitre de Chile conjuntamente con abono orgánico (compost) podrá aplicarse a los arbustos a razón de 20 a 30 gramos por planta y en el caso de los árboles 100 gramos a cada uno.

Los hormigueros deben combatirse en toda época. Hoy día la tarea se ha simplificado enormemente con el uso del Clordane, líquido altamente eficaz que se emplea disuelto en agua en dosis de $\frac{1}{2}$ a 2 %, regando con esa solución los hormigueros y senderos frecuentados por las hormigas. Es eficaz también en la lucha contra los grillos, bichos bolita, cucarachas, arañas, ciempiés, etc. Las lagartas se combatirán con espolvoreos de gammexane o con arseniato. Trips y pulgones como se indica en diciembre. Todas las enfermedades del tipo de la encrespadura, sarna, hongos, algas y líquenes se tratan con caldo bordelés al 1 ó 2 % tal como se indica en el mes de octubre. Estos tratamientos deben ser en lo posible preventivos, realizándose con anticipación (al comenzar la estación).

Las plantaciones y siembras aconsejables en este mes son las siguientes:

Bulbos: Anémona, Freesia, Ixia, Jacinto, Junquillo, Lilium, Montbretia, Narciso, Sparaxis, Tulipán.

Flores: Aliso, Arvejilla, Alelí, Bellis, Boca de sapo, Brinco, Caléndula, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Centaurea, Digitalis, Espuela de caballero, Flox, Gaillardia, Gipsófila, Iberis, Linaria, Lino, Miosotis, Pensamiento y Petunia.

NO DEJE interrumpir su seguro:

¡Renuévelo HOY!..



MARZO

Los romanos llamaban así el primer mes del año, en honor del dios Marte, a quien adoraban como el dios de la guerra y padre de Rómulo y Remo, fundadores de Roma.



CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Empezar a preparar las tierras para las siembras de cereales, especialmente para trigos de siembra temprana. Iniciar la siembra del trigo forrajero.

Forrajeras. — Empezar a preparar tierra para la siembra de alfalfa, que se inicia a fin de mes.

Industriales. — Se inicia la cosecha de maní. Empezar la roturación de campos vírgenes para la siembra de lino. Continúan madurando los capullos de algodón, pudiéndose iniciar la primera recolección.

CANADERIA

Bovinos. — A fines de este mes empieza a declinar el calor y se podrá iniciar la "yerro": marcación, señalada, castración y descorno, aunque estas dos últimas operaciones es preferible hacerlas en primavera o verano —cuando los terneros son de pocos días—. Bañar contra la garrapata y vacunar contra carbunco, si no se hizo en la primavera. Seguir cuidando las "bichebras". Retirar los toros del ganado de cría para evitar pariciones en épocas de calor.

Ovinos. — Echar carneros para la parición de primavera. Evitar mover las ovejas próximas a dar cría (parición de otoño) y curarlas a mano si se pican de sarna.

Equinos. — Desde fin de mes se puede castrar y marcar los potrillos dejados en la primavera. Se pueden amansar y domar potros.

Suinos. — Traer a los potreros más cercanos a las madres próximas a parir y construirles parideros para protegerlas de las inclemencias del tiempo. Aumentar las raciones de los capones para que lleguen a pesar 60 ó 70 Kgs. para fin de este mes.

FRUTICULTURA

Prosigue la cosecha de: Duraznos, var. Pavia Moscatel; Ciruelos, var. Presidente; Perras, var. Beurre Diel y Winter Bartlett; Manzanas, var. Deliciosa; King-David. Iniciar la apertura de pozos para plantar en los próximos meses. Se siguen injertando a ojo dormido. Estratificar pepitas y carozos de los frutales.

Viticultura. — Plena vendimia. Iniciar las zanjeadas para nuevas plantaciones.

HORTICULTURA

Sembrar de asiento: acelga, arvejas, espinacas, habas, nabo, orégano, perejil, porotos, remolachas, zanahorias. De almácigo: alcávil de semilla, cebolla, brócoli, coliflor, lechuga, repollo.

AVICULTURA

Individualizar las pollas tempranas que empiezan la postura. Racionar adecuadamente las gallinas para aumentar la postura. Continuar los trabajos generales de meses anteriores.

CUNICULTURA

Seguir las indicaciones del mes de enero.

APICULTURA

Este mes y el que viene es cuando la cosecha de miel ha llegado a su completa maduración. Los que quieren extraer miel han de quitar la que esté completamente operculada.

Entramos en la finalización del verano. La tierra debe ser carpida superficialmente para su mejor aereación y mantenimiento de la humedad. Los riegos serán más moderados, sin embargo en lugares arenosos donde la retención de agua es menor y las plantas sufren más durante el verano, se regará aún intensamente.

Algunas plantas de dalia empiezan a declinar; serán necesarias limpiezas y continuar con los cuidados. Se podrá cosechar semilla de las dalias florecidas, ya que a partir de este momento se producen. Con esas semillas podremos realizar almárgicos en primavera, obtener una gran diversidad de nuevas flores y si tenemos suerte tal vez alguna nueva dalia vigorosa, de flor doble y color atractivo.

Las semillas cosechadas de las plantas cuya floración ha terminado, se guardarán en bolsitas de género o recipientes de barro sin vidriar, con su correspondiente etiqueta indicando la variedad y fecha de recolección. En las bolsitas o recipientes pondremos un poco de paraclorobenzol o naftalina para proteger la semilla del ataque de los insectos (gorgojos, polillas, etc.).

Los canteros se abonarán ventajosamente con abono orgánico, compost o mejor aún estiércol fermentado a razón de 5 a 10 Kg. por metro cuadrado de terreno.

Ya tienen botones florales los crisantemos, apareciendo a principios de mes los botones corona y a fin de mes, aproximadamente, los botones terminales. Dichos botones, en las variedades de flor grande, deben pinzarse prolijamente para obtener en primera floración una flor por tallo.

Se continúa con la injertación de rosales a ojo dormido, injertos que no brotarán hasta la primavera.

Es el momento apropiado para siembras o estaqueados de césped, así como para multiplicar claveles de gajo. La siembra del césped se hará con lawgrass (mezcla de semilla) que se puede adquirir en las casas del ramo.

Se pueden realizar este mes las siguientes plantaciones y siembras:

Bulbos: Amarilis, Anémona, Begonia, Freesias, Ixias, Iris, Jacinto, Junquillo, Lilium, Monbretia, Narciso, Tulipán, Wathsonia.

Flores: Alelí, Aliso, Amapola, Arvejilla, Aquilegia, Bellis, Boca de sapo, Caléndula, Campánula, Clavelina, Cornopsis, Digitalis, Espuela de caballero, Gaillardia, Gipsosila, Iberia, Juliana, Linaria, Lobelia, Lino, Miosotis, Penstemon, Pensamiento, Petunia, Silene y Statice.



¡Es lástima!... Algo tenía aquí dentro. Andrés CHENIER, al verse en el patíbulo, se dio con la frente en un poste de la guillotina, exclamando estas palabras, "única y tierna reconvención al destino, con la que se quejó, no de que le quitaran la vida, sino de que segaran en flor un ingenio poético que tan hermosas composiciones podía haber producido aún". (A. de Lamartine, Historia de los Girondinos.)

NO DEJE interrumpir su seguro:

¡Renuévelo HOY!...



ABRIL

Del latín "aprilis", estaba consagrado a la diosa de la prosperidad, Afrodita. Su nombre viene de "aperire", abrir, porque las gemas se abren en este mes, que en Europa inaugura la primavera.



CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERÍA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Prosigue con toda intensidad la preparación de tierras para la siembra de cereales de lino. Empieza la cosecha de maíz. Se inicia la cosecha de arroz.

Forrajeras. — Continúa la siembra de alfalfa. Los maizales sembrados tarde ya pueden ser ensilados.

Industriales. — Se efectúa la cosecha de girasol. Se está en plena cosecha de algodón.

GANADERÍA

Bovinos. — Debe terminarse de marcar y señalar los terneros. Vigilar que los vientres no engorden excesivamente y se "amachorren". Sigue amansándose los bueyes.

Ovinos. — Pleno período de parición de otoño, debiéndose recorrer los potreros con ovejas, prestando cuidado a las que tengan malos partos, levantar las caídas, etc.

Equinos. — Mes indicado para marcar y castrar, soltando los potros en potreros empastados para disminuir posibilidades de infección, especialmente tétanos. Simultáneamente, realizar la cerdada general de las manadas.

Suínos. — Proceder a la castración y bañar contra el piojo. Reforzar el engorde de los capones para remitirlos al mercado. Racionar los lechones a fines de este mes.

FRUTICULTURA

Cosecha de manzanas, var. Court Pendu, Ben Davis; Mandarina, var. Satsuma; Membrillos, var. Champion y Orange. Continuar abriendo pozos para las plantaciones del mes próximo. Continuar estratificando pepitas y carozos.

Viticultura. — Pasar una rastra pesada entre las filas para renovar las tierras apelmazadas por el pisoteo de los vendimiadores e impedir el desarrollo de las malezas. Seguir con los sanjeados.

HORTICULTURA

Siembra de asiento de: acelga, arvejas, espinacas, habas, nabo, perejil, puerro, remolacha, zanahorias. De almácigo: alcaucil de semilla, apio, cebollas, coliflor, lechuga, repollo.

AVICULTURA

Destinar las mejores gallinas a la formación de plantales de reproducción. Comprar ejemplares de razas para mejorar o mantener la calidad de las aves. Mantener en perfectas condiciones todas las instalaciones. Asegurarse que la incubadora se encuentre en buenas condiciones de funcionamiento. Prosiguen los trabajos generales.

CUNICULTURA

Disminuye la crianza de los conejos.

APICULTURA

Sacar las alzas. A los panales almacenados inspeccionarlos cada 15 días, a fin de destruir las larvas de la polilla. Las colmenas huérfanas se unirán a otras débiles que tengan madre. Destruir las polillas. En las colmenas con escasez de alimentación, agregarles panales con miel.

Los primeros descensos de temperatura cambian el aspecto de nuestro jardín. Los riegos disminuyen. El césped y los cercos declinan en su crecimiento. A fin de mes se recortarán todos los setos pues así se mantendrán, casi, sin necesidad de repararlos hasta fin de invierno. Se pasará también la máquina cortadora de césped. Es el momento de realizar siembras y estaqueados de gramilla.

El cultivo de dalias se marchita visiblemente. Los gladiolos florecidos cuyo follaje amarillea se retirarán de la tierra y se desinfectarán los bulbos con bicloruro de mercurio al uno por mil durante 2 horas.

Se realizan los almácigos de marimonia con semilla cosechada anteriormente. También se comenzará la plantación de los llamados bulbitos de marimonia procedentes del cultivo del año anterior. Antes de la plantación se remojarán en agua varias horas y se dividirán. El remojado acelerará la posterior brotación que de lo contrario es lenta. Esta plantación nos dará las mejores flores (mes de octubre).

Terminamos de injertar los últimos rosales a yema dormida. Es el momento de

separar las plantas de rosal que corresponden a acodos realizados en primavera.

Se realizarán multiplicaciones vegetativas por estaca o gajos, de plantas que prenden bien, tales como malvones, geranios, verbena, lavanda, mesembrianthem, etc.

No se descuidará la lucha contra los insectos tal como se indicó en otros meses del año; hormigas con clordane; babosas y caracoles con cebos envenenados muy eficaces que se adquieren en las casas del ramo; trips, pulgones, etc., con DDT o gammexane en espolvoreos; araña roja con pirofosfatos; etc.

Los bulbos a plantar este mes y las flores a sembrar son las siguientes:

Bulbos: Anémona, Azucena, Begonia, Freesia, Ixia, Jacinto, Junquillo, Lilium, Montbretia, Marimonia, Narciso, Sparaxis, Tulipán, Watsonia.

Flores: Aliso, Aleli, Amapola, Arvejilla, Aquilegia, Boca de sapo, Bellis, Caléndula, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Clavaria, Centaurea, Digitalis, Espuela de caballero, Flox, Gaillardia, Gipsifila, Iberis, Juliana, Lupino, Linaria, Lino, Miosotis, Nemesia, Petunia, Pensamiento, Penstemon, Senecio, Silene y Taco de reina.



LOS PAYADORES AUTENTICOS no eran más que simples recitadores que iban de pulpería en pulpería, narrando y comentando sucesos públicos o crónicas del pago; o improvisando coplas satíricas. Las famosas payadas eran justas de ingenio, en que los contendores, en medio al círculo nutrido de concurrentes y entre largos tragos de ginebra, ponían a prueba su facilidad de improvisadores y su agudeza para preguntar y responder. Eran casi siempre las tales justas de carácter burlesco, lo que no impedía que a veces terminaran a cuchilladas. (ALBERTO ZUM FELDE, El Proceso Intelectual del Uruguay)

NO DEJE interrumpir su seguro:

¡Renuévelo **HOY!**...



MAYO

Debe su nombre a la diosa griega "Maia", hija preferida de Atlas.



CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Epoca adecuada para la siembra de trigo.

Prosigue la cosecha de arroz y maíz.

Forrageas. — Termina la siembra de alfalfa. A los alfalfares viejos, pasar la rastra para facilitar el desprendimiento de brotos y destruir malezas. Los avenales sembrados temprano están en condiciones de empezar a ser pastoreados.

Industriales. — Continuar preparando tierra para la siembra de lino en julio. Termina la cosecha de girasol y algodón.

GANADERIA

Bovinos. — Apartar y vender los animales gordos. Empezar el aparte de terneros y preparar lotes para invernar. Pastorear los avenales con novillos de invernada y los ganados flacos para reponerlos antes del invierno. Los toros a campo deben estar en buenos potreros.

Ovinos. — Retirar los carneros de las majadas. Termina la parición de otoño. Señalar, castrar y cortar la cola a la cordada. Cuidar la lombriz y la manquera, llevando las majadas a terrenos altos si el tiempo se presenta lluvioso.

Equinos. — Continuar el amanse de los potros, teniéndolos en potreros empastados.

Suínos. — Seguir con la vigilancia y cuidado de lechones y madres. A fin de mes empezar el destete de los lechones, cuidando las neumonías. Echar los padrillos al servicio.

FRUTICULTURA

Cosecha de manzanas, var. Granny Smith; Mandarina Satsuma; Naranja Hamlin. Iniciar la plantación de frutales. Se puede

abonar con estiércol, cal, superfosfato, sangre desecada, guano, etc. Preparar la tierra con destino a viveros. Puede iniciarse la poda de los frutales.

Viticultura. — Calzar las plantas entre las filas y proseguir preparando zanjas para plantaciones. Abonar.

HORTICULTURA

Siembra de asiento de: acelgas, arvejas, espinacas, habas, nabo, orégano, perejil, remolacha, zanahoria. De aluicigo: alcancil, apio, cebollas, lechuga, puerro, repollo.

AVICULTURA

Intensificar la formación de los planteles de reproductores. Prestar atención a la posibilidad de propagación de enfermedades infecto-contagiosas. Seleccionar los huevos para incubar. Por la noche, cerrar el frente de los dormideros, operación que debe efectuarse durante todo el invierno.

CUNICULTURA

Desinfectar las jaulas, blanqueándolas. Dar una alimentación mixta, en base a alfalfa, maíz pisado, avena verde, tubérculos y raíces. Seleccionar los reproductores. Renovar los planteles que tengan más de 3 años los machos y 2 años las hembras, cuando la explotación se dedica al consumo. Cuando se destinan a reproducción, pueden mantenerse los machos hasta 5 ó 6 años, y las hembras hasta 3 ó 4 años.

APICULTURA

Inspeccionar una vez al mes todas las colmenas, en día templado y sereno, para observar la marcha de las mismas.

Las siembras que se realicen este mes se harán en lugares protegidos de los fríos. Se recoge semilla de las últimas flores. Se siembra césped con lawngrass, semilla que se puede adquirir en las casas del ramo. Los riegos se reducen a lo indispensable, siendo prudente realizarlos en las horas de la mañana hasta pasado el mediodía, suspendiendo riegos en la tarde o por la noche. Se continúa con las carpidas, limpiezas de canteros y eliminación de yuyos.

En las dalias cuyo follaje se ha marchitado suprimimos la parte aérea y nos disponemos a retirar los llamados bulbos de la tierra. Los tubérculos de dalia deben ser guardados en lugar seco y fresco hasta la próxima estación con su correspondiente etiqueta indicando variedad y fecha.

Se pueden separar los rosales obtenidos por acodos realizados en primavera. Es momento de empezar la poda de la hortensia: con las ramas resultantes podremos hacer estacas que plantadas de inmediato nos darán nuevas plantas.

Continúa la plantación de bulbitos de marimón en la forma detallada el mes anterior.

Aparecen al pie de los crisantemos los primeros retoños que servirán de base al futuro cultivo que iniciaremos en julio y agosto.

Si bien el clavel prende de gajo con facilidad casi en cualquier época del año, es este mes indicado para su multiplicación vegetativa. Los gajos se desprenderán de la planta madre y se prepararán suprimiendo las hojas interiores, despuntando las superiores y haciendo finalmente un corte con navaja afilada a la altura del último nudo inferior. Se plantarán en tierra arenosa con abundante humus.

Es aconsejable no demorar el recorte de los cercos pues si esta operación se realiza más tarde correremos el riesgo de dejar, en setos delicados (ligustrina por ejemplo), partes despobladas de hojas que no se tupirán nuevamente hasta pasado el invierno.

Se plantarán bulbos y se sembrarán semillas de flores de las especies que se indican a continuación:

Bulbos: Azucenas, Anémonas, Freesia, Ixia, Jacinto, Junquillo, Lilium, Marimón, Moutbretia, Narciso, Sparaxis, Tulipán, Watsonia.

Flores: Aliso, Amapola, Aquilegia, Arvejilla, Boca de sapo, Bellis, Campánula, Clavellina, Coreopsis, Centaurea, Clarquia, Espuela de caballero, Escholtzia, Flox, Gipsófila, Iberis, Lino, Lupino, Linaria, Ombliquera y Pensamiento.



LA MUJER EGIPCIA. Las pinturas representan a las egipcias ricamente adornadas con joyas y flores, sentadas a la mesa en el sitio de honor entre los comensales; y en cambio otros dibujos nos presentan a menudo a los hombres dedicados a los trabajos domésticos, al igual que las mujeres, a unos ordeñando vacas y a otros guisando. Y si hemos de dar crédito a Sófocles y Herodoto, mientras las hembras ejercían el comercio, los varones se quedaban en casa tejiendo.

NO DEJE interrumpir su seguro:

¡Renuévelo HOY!...



JUNIO

Deriva de Juno, diosa protectora de las mujeres, hija de Saturno y esposa de Júpiter.



CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Continúa la siembra de variedades tempranas de trigo.

Se inicia la preparación de la tierra para la siembra de arroz.

Forrajeras. — Aún se puede dar algún corte a los alfalfares.

Industriales. — Se activa la preparación de tierra para lino. Prosigue la cosecha de algodón.

A partir del 10 de este mes, puede sembrarse Trigo Fontana, especialmente en los departamentos de Paysandú, Salto, Artigas y Cerro Largo (100 a 120 Kgs. por Há.). En la primera quincena se siembra Klein Aniversario y Klein Cometa (90 Kgs. Há.); Klein Cometa al norte y en la segunda quincena al sur (90 Kgs. Há.).

GANADERIA

Bovinos. — Recorrer los potreros, vigilando la marcha del engorde en los novillos de invernada, evitando morderlos. Parar rodeo quincenalmente, eligiendo días buenos, moviendo los animales al paso (peleche).

Orinos. — Continuar vigilando el estado sanitario de las majadas y resguardarlas de los temporales.

Equinos. — Combatir el "moquillo", que suele aparecer en esta época. Vigilar la enfermedad que ataca la garganta.

Suinos. — Vacunar los lechones contra el cólera. Racionar como suplemento con 150 p. de afrechillo por cabeza. Retirar los padrillos.

FRUTICULTURA

Cosecha de naranjas var. Hamlin. Empieza la cosecha de naranja de ombligo, que

se prolonga hasta agosto, var. Robertson Navel, Dorada de Portugal, Prolific Navel, ombligo Dr. Besio, Bahiana do Brasil. Igualmente, se cosecha la mandarina común. Continúa la preparación del suelo y la plantación. Sigue la poda de los frutales.

Viticultura. — Calzar las plantas y proseguir el zanjeado para nuevas plantaciones. Abonar. Se preparan las estacas y se ponen en arena.

HORTICULTURA

Se siembra de asiento: acelga, arveja, espinacas, habas, zanahorias. De almácigo: apio, cebollas, lechuga, repollo. Bajo vidrio, berenjenas.

AVICULTURA

Evitar, mediante buenos drenajes, la humedad del terreno provocado por las lluvias frecuentes. Mantener las aves encerradas en los dormideros durante los días de lluvia y vientos fuertes y, por las mañanas, hasta que desaparezca el rocío. Continuar preparando los plantales de reproducción, si no lo hubiese sido en los meses anteriores. Intensificar la incubación.

CUNICULTURA

No se debe intensificar la cría de conejos en esta estación fría. Por lo demás, seguir como el mes anterior.

APICULTURA

Colocar las piqueras. Inspeccionar las colmenas en días templados y serenos. Cada 15 días suministrar alimento a aquellas que tengan escasez del mismo. Fundir y purificar la cera. Trabajos generales.

En este mes se inician las plantaciones a raíz desnuda de todas las especies de hoja caduca. Los canteros desprovistos de flores se darán vuelta con la pala lo más profundamente posible abonando con abonos orgánicos, guanos, harina de huesos o superfosfatos en la forma que se indicó en otros meses. Los abonados con estiércol fermentado, a razón de 6 a 10 k. por metro cuadrado, serán en todo momento convenientes y favorecerán el mejor aprovechamiento de los abonados minerales posteriores.

Todos los árboles y arbustos serán punteados, es decir que en un círculo que rodee el tronco, de radio no menor de 50 centímetros se dará vuelta la tierra agregando abono.

Se podrá comenzar la poda de los rosales en la forma indicada en el mes siguiente. Los rosales de acodos realizados en primavera se podrán separar.

Se repicarán plantitas de los almácigos a pequeñas macetitas que se colocarán luego en lugar protegido. Dichas plantitas irán

más adelante a lugar definitivo con su pan de tierra no sufriendo así en absoluto el trasplante. Entre estas plantitas que se repican entrarán también las marimónas sembradas en abril.

Claveles se siguen multiplicando de gajo y se podan las hortensias como se indicó el mes anterior.

Deben cuidarse los almácigos combatiendo caracoles, grillos, miriápodos, etc., que los atacan. Úsese con ventaja el clordane, cebos (caracoles), DDT mojable o gammexane al 5 % tal como se indicó en otros meses.

Las plantaciones de bulbos y las siembras de flores aconsejables son las siguientes:

Bulbos: Anémonas, Azucenas, Liliun, Marimónas, Narciso, Sparaxis, Watsonia.

Flores: Amapola, Arvejilla, Aquilegia, Boca de sopo, Campanula, Clavelina, Centaurea, Clarquia, Espuela de caballero, Echolzia, Gipsifila, Iberis, Lino y Pensamiento.



LA BELLEZA DE LA RAZA HELENICA. Adamantios, médico judío del siglo V de nuestra Era, nos atestigua la tan mentada belleza helénica, que no sería, pues, producto de una idealización artística sino una realidad tangible. "Si la raza helénica —dice Adamantios— se ha conservado pura entre los habitantes de alguna comarca, éstos son suficientemente altos, anchos de hombros, erguidos, de robusta conformación; tienen el color claro, el pelo claro, el pelo rubio, las carnes duras y moderadamente desarrolladas, las piernas derechas, bien formadas, terminadas en pies finos, la cabeza redonda y de tamaño mediano, el cuello fuerte. El pelo matizado de rojo es fino y se riza fácilmente. La cara es rectangular, los labios delgados, la nariz recta. Los ojos, muy húmedos, lanzan miradas dulces y penetrantes y tienen gran brillo, porque entre todos los pueblos los griegos son los que tienen ojos más hermosos.

NO DEJE interrumpir su seguro:

¡Renuévelo HOY!..



JULIO

Se le llamó antes "quintilis",
le quinto, pero en el año
45 antes de J. C. se le lla-
mó Julio, en honor del em-
perador Julio César, nacido
en ese mes.



CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Continuar la siembra del trigo.

Vigilar

los trigos tempranos, que se puedan haber "ido en vicio", echándoles lanares. Se puede sembrar centeno, cebada y avena para grano. Prosiguen las labores del terreno para el cultivo del arroz, arando luego de realizadas las nivelaciones y construidas las tapias y canales. *Asegurar contra granizo los trigos y demás cereales sembrados, evitando dejarlo de un día para otro.*

Forrajeas. — Iniciar las labores para la siembra de alfalfa.

Industriales. — Empieza la siembra del lino. *Asegurarlo contra granizo inmediatamente de sembrado, pues el seguro lo cubre en seguida de nacido.* Preparar las tierras para las siembras de verano. En el norte, bajo semicubierta, se pueden iniciar los almácigos de tabaco. Termina la cosecha de algodón.

GANADERIA

Bovinos. — Empieza la parición, debiéndose hacer las recorridas con cuidado para observar el estado de las vacas. Parar rodeo como el mes anterior.

Ovinos. — Vigilar el estado sanitario de las majadas y curar a mano la sarna de las ovejas preñadas.

Equinos. — Las yeguas cuyo estado sea deficiente deben ser llevadas a buenos potreros o avenales.

Suinos. — Como el mes anterior. Continuar la vigilancia y cuidado de los lechones y reforzar las raciones con maíz, cebada, trigo, etc.

FRUTICULTURA

Sigue la cosecha de naranja de ombligo y mandarina común. Se inicia la cosecha de la naranja criolla o Dulce del Brasil, que prosigue hasta octubre. Se sigue podando y deben efectuarse los tratamientos invernales. Seleccionar púas para injertar. En citrus se inician los injertos a "ojo despierto".

Viticultura. — En los lugares altos, no expuestos a heladas, iniciar la poda y tratar contra la "antracnosis". Proseguir calzando las plantas. Abonar. Preparar estacas y sarmientos.

HORTICULTURA

Sembrar de asiento: acelga, arvejas, espinacas, habas, nabos, perejil, zanahorias. De almácigo: spio, lechuga, repollo. Bajo vidrio: albahaca, berenjena, melón, pepino, pimientos, tomate.

AVICULTURA

Vigilar la crianza de los pollitos, manteniéndolos en los locales durante los días malos y hasta unas horas después de haber salido el sol. Continuar los trabajos del mes anterior.

CUNICULTURA

Iguals trabajos que el mes anterior.

APICULTURA

Continuar revisando las colmenas en días apropiados. Trabajos generales.

El descenso pronunciado de temperatura, las lluvias frecuentes y las escasas horas de sol no permiten siembra ni trasplantes ventajosos en el jardín. Se aprovecha este mes para realizar tareas de reparación de caminos, alcantarillados, movimientos de tierra, si no está excesivamente húmeda. Todo se hace con miras a la próxima primavera; preparación de tierra para los próximos almácigos, etc.

Los rosales deben ser podados (con tijera afilada que realice cortes lisos) teniendo en cuenta el vigor de la planta, la variedad y modalidad de floración. En poda corta dejaremos 3 yemas por tallo y en poda larga 5 o más yemas. Se pueden plantar estacas de rosal silvestre (generalmente rosa canina) para injertar posteriormente. Las estacas se harán de unos 15 centímetros de largo, enterrándolas los dos tercios de su longitud. Se llevan a lugar definitivo los rosales injertados o los que se adquirieron en los viveros.

Se continuará con la plantación a raíz desnuda de arbustos o plantas de hoja caduca, plantando con terrón de tierra los de hoja perenne (coníferas, etc.).

Se plantarán los últimos bulbos de marimófia en la forma que se indicó en abril. Las marimóflas plantadas en este mes nos darán floración tardía en el rigor del verano siendo en general ésta inferior a la del mes de octubre y noviembre.

Durante este mes y el siguiente se prepararán estacas de crisantemos procedentes de retoños de las plantas ya florecidas. Se plantarán en cajonera para trasplantar a lugar definitivo en octubre.

Se realizan tratamientos sanitarios de invierno tal como se indica en el mes siguiente (mezcla sulfúrica y caldo bordelés).

Los bulbos a plantar y las siembras que se pueden aconsejar son los siguientes:

Bulbos: Anémonas, Amarillos Liliu* y Marimóflas.

Flores: Aliso, Anapola, Arvejilla, Aquilegia, Boca de sapo, Bellis, Caléndula, Campánula, Centaurea, Clarquia, Digitalis, Espuela de caballero, Escholtzia, Gipsófila, Iberis, Lino, Lupino, Linaria, Pensamiento y Salvia.



LA DOTE MATRIMONIAL ENTRE LOS GRIEGOS. El padre no estaba obligado a dotar a su hija —aunque generalmente lo hiciera— pero si el hijo que se había convertido en jefe de la familia, pues siendo éste el único que heredaba, era justo que diera parte de su patrimonio a su hermana. Algunas inscripciones nos dan noticias de las cifras de dichas dotes:

—Ameinocrates ha casado a su hija con una dote de 10.000 dracmas.

—Ctesónides ha casado a su hermana Dikaie con Pappias, con dote de 1.000 dracmas en dinero y un equipo de 500. Pappias declara haber recibido el equipo y 100 dracmas en metálico.

—Ctesión ha casado a su hija Hermóxene con Hierónides, y le ha dado de dote 1.600 dracmas, una casa y dos esclavas, una de las cuales se llama Syra...

NO DEJE interrumpir su seguro:

¡Renuévelo HOY!...



AGOSTO

Se le llamó antes bajo el nombre de "sestilis", de sexto, pero después se honró al emperador Augusto, dándole su nombre a este mes del año.



CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Finaliza la siembra de trigo. Cuidar que los trigales no se vayan en vicio; eliminar malezas y yuyos. *Asegurar contra granizo.* Preparar tierras para maíz. Combatir la hormiga.

Forrajes. — Las avenas y cebadas para forraje empiezan a espigar, debiéndose sacar el pastoreo para que puedan hacerlo normalmente, si es que se piensa cosechar grano y sacar un buen rinde.

Industriales. — Se termina de sembrar lino, debiéndose *asegurar de inmediato.* Prosiguen preparándose tierras para siembras de verano. Iniciar los almácigos de tabaco, bajo semicubierta, seleccionando las mejores plantas a los 15 ó 20 días.

GANADERIA

Bovinos. — Como los meses anteriores. Con las pasturas tiernas y nuevas, el ganado se "purga" intensamente, siendo necesario tonificarlo efectuando el "peleche" 2 veces por semana. Prosigue la parición de invierno, debiéndose vigilar el estado de las vacas, pasando al arenal o potreros empastados las que estén más flacas.

Ovinos. — En la segunda quincena de este mes empiezan la parición de las ovejas servidas en marzo. Recorrer los potreros y vigilar el estado de las madres. Cuidar las majadas de los temporales, frecuentes en este mes.

Equinos. — Vigilancia general de las manadas. Amanisar y domar potros si el estado de los animales y los campos lo permiten. Empieza la parición, debiéndose cuidar las yeguas. Preparar los padrillos para echarlos en setiembre.

Suinos. — Preparar parideros, reparos individuales, bebederos, etc., para la próxima parición.

FRUTICULTURA

Termina la cosecha de la naranja de ombligo y mandarina común. Prosigue la de la naranja criolla. Se inicia la cosecha de bergamota que se prolonga hasta octubre. Terminar con la poda. Proseguir la plantación de nuevos montes. Iniciar la injertada de púa. Los carozos estratificados empiezan a brotar, siendo el momento de llevarlos al vivero. Hacer almácigos de citrus, manzanos, ciruelos, etc. Cuidar los injertos, desbrota, podando y desatando. Se inician los trabajos de limpieza (carpidas).

Viticultura. — Terminar la poda y tratamientos contra la "antracnosis". Desparar abono para enterrarlo en las labores del mes próximo.

HORTICULTURA

Sembrar de asiento: acelgas, arvejas, espinacas, habas, lentejas, maíz dulce, nabos, perejil, remolachas, zanahorias. De almácigo: apio, coliflor, lechuga, puerro, repollo. Bajo vidrio: albahaca, berenjenas, melón, pepino, pimiento, tomate. En casillas al abrigo: zapallos y zapallitos.

AVICULTURA

Comienza la separación por sexo de la pollada en las razas livianas, nacidas a fines de mayo y principios de junio. Continuar con la incubación y los trabajos propios de la cría.

CUNICULTURA

Aún no es conveniente intensificar la cría de los conejos. Seleccionar cuidadosamente los reproductores, que deben ser vigorosos y sanos y responder a los caracteres de la raza.

APICULTURA

Revisar quincenalmente las colmenas. La piquera debe estar colocada, poniendo una cuña, dejando un espacio de unos centímetros. Trabajos generales.

Lentamente el día será más largo y el sol más intenso beneficiando a los vegetales, ávidos de temperatura para desarrollarse. Se harán labores de trasplante o plantaciones antes de la brotación que se acerca. Se terminará con la división de plantas perennes que se plantarán de inmediato. Es momento de recomenzar las siembras o estaqueados de césped.

Continúa la poda de los rosales. Se preparan y se plantan estacas de rosal silvestre para injertar más adelante.

Es momento de iniciar la plantación de bulbos de gladiolo para la producción temprana, aunque será preferible esperar algo más para que las heladas tardías no perjudiquen las plantas posteriormente. Dichos gladiolos florecerán generalmente a los 95 días de plantados. Es necesario desinfectar los bulbos antes de plantarlos si éstos no se ha hecho anteriormente, con solución de bicloruro de mercurio al 1 por mil durante 2 horas (dicho tratamiento se puede realizar al plantar, al cosechar o durante el almacenamiento de los bulbos).

Se continúa con la preparación de estacas de crisantemo como se señaló en el mes anterior.

También se continúan los repiques de

plantitas de los almácigos a macetitas como se indicó en otros meses.

Rosales, crisantemos y arbustos podrán ser abonados, con ventaja, de ahora en adelante con abono completo, orgánico, o mineral. En caso de usarse Salitre de Chile se echarán 10 a 20 gramos por planta repitiendo a los 15 días. Estiércol se echará a razón de 4 kg. por planta, debiendo ser éste fermentado.

Se realizan tratamientos sanitarios en las plantas con mezcla sulfocálcica al 4 ó 6 % en las plantas de hoja permanente y al 3 ó 10 % en las plantas de hoja caduca. Contra las cochinillas y plagas similares, aceite emulsionable al 4 % para las plantas de hoja permanente y al 6 % en las de hoja caduca. Se utilizarán máquinas que apliquen el insecticida o fungicida finamente pulverizado y a presión.

Se plantarán bulbos de gladiolos y se realizarán siembras de las siguientes flores:

Aliso, Alelí, Amapola, Arvejilla, Aquilegia, Balsamina, Bellis, Boca de sapo, Campánula, Cosmos, Centaurea, Celosia, Clarquia, Espuela de caballero, Escholtzia, Gongrena, Gaillardia, Lobelia, Linaria, Miosotis, Pensamiento, Portulaca, Petunia, Reina Margarita, Salvia, Tagete, Taco de reina y Valeriana.



LOS ASIRIOS Y LA ENSEÑANZA DE LA ESCRITURA. Quien dijera que más de veinte siglos antes de nuestra era los padres estaban obligados, bajo distintas penas, a enseñar a escribir a sus hijos, parecería burlarse de sus oyentes; sin embargo, leemos que una tablilla de la época de Akaads, contenía entre otros mandamientos sometidos a castigos severos, la siguiente prescripción "El padre deberá hacer aprender a sus hijos el arte de escribir. (De F. Nicolay, Historia de las Creencias)

NO DEJE interrumpir su seguro:

¡Renuévelo HOY!...

Septem

SEPTIEMBRE

Significa el séptimo, porque era el 7° mes del año romano, que contaba como primer mes al de marzo.



CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Los trigos y las cebadas deben repararse para mantenerse limpios de yuyos y malezas. Se inicia en la segunda quincena la siembra de arroz, ya sea en "seco" o "al agua". En el primer caso, debe rastrearse previamente con rastras de discos; en el segundo, se inunda el terreno con agua, hasta una altura de 10 cms.

Forrageiras. — Se inician los cortes de primavera de los alfalfares. Puede iniciarse la siembra de primavera de la alfalfa.

Industriales. — Cuidar los linares matando hormigas. Tener preparada la tierra para mani y girasol. Prosiguen haciéndose almácigos de tabaco, prestando el debido cuidado a los ya hechos. Se inicia la siembra de algodón a razón de 40 Kgs. por Há.

GANADERIA

Bovinos. — Prosigue en aumento la parición. Apartar novillos y amansarlos para bueyes. Marcar y castrar. Descornar los terneros nacidos el mes anterior. Sigue y concluye el "peleche".

Ovinos. — Las majadas se hallan en la fuerza de la parición. Se puede esquila las ovejas a galpón. Señalar, castrar y cortar la cola a los borregos.

Equinos. — Se está en plena intensidad de la parición. Amansar y domar potros. Echar padrillos a las manadas. Castrar y marcar los potrillos.

Suínos. — Mes de máxima actividad. Llevar las madres próximas a parir a potreros ya preparados. Evitar que dos madres tomen la misma paridera. Los expuestos deberán seguir con los mismos cuidados del mes anterior.

FRUTICULTURA

Prosigue la cosecha de naranja criolla o Dulce del Brasil y de bergamota. Terminar la plantación de frutales. Vigilar la aparición de pulgones. Injertar a ojo despierto o de púa. Podar los frutales cítricos.

Viticultura. — Atar las plantas a los alambres inferiores; suprimir los retoños del pie americano y las raíces emitidas en el injerto. Dar el primer tratamiento con Caldo Bordelés al 1 % en cuanto empiece la brotación. Descalzar las plantas a azada. Dar una labor para enterrar el bono despastrado el mes anterior.

HORTICULTURA

Sembrar de asiento: alcaucil de semilla, arvejas, chícharos, espinacas, garbanzos, lentejas, maíz dulce, melón, nabos, orégano, pepinos, perejil, porotos, remolacha, sandía, tomillo, zanahorias, zapallos, zapallitos. De almácigo: albahaca, apio, berenjenas, brócoli, coliflor, espárragos, frutilla, lechuga, pimientos, repollo, puerro, tomate.

AVICULTURA

Se castran los pollos. Se dispone convenientemente el local para almacenar huevos destinados al consumo y que no se vendan inmediatamente después de recogidos. Continúan los trabajos propios de la incubación, cría y recría de la pollada.

CUNICULTURA

Es el mes más propicio para intensificar la cría del conejo. Seleccionar los mejores reproductores de 11 a 12 meses de edad. Alimentación con aumento de verde. Destetar los conejitos que llegan a los 30 días.

APICULTURA

Inspeccionar las colmenas una vez por semana. Trabajos generales.

Se va transformando en este mes la fisonomía de nuestro jardín que va adquiriendo nueva vida. El césped crecerá de aquí en adelante vigorosamente, por lo tanto deberá pasarse la máquina cortadora con frecuencia. En caso contrario el césped alto se cortará difícilmente con la máquina debiendo recurrirse a la guadaña cuyo manejo requiere cierta pericia.

Se puede comenzar la plantación temprana de tubérculos (mal llamados bulbos) de dalia. Antes de la plantación se hará la división de las cepas, con cuchillo afilado, dejando 1 a 2 bulbos bien formados para cada futura planta; dicha operación se hará teniendo cuidado de no dañar la parte del cuello donde están ubicadas las yemas. Al realizar la plantación se colocará el tutor con el objeto de no lastimar con un entutorado posterior los bulbos.

Los primeros días de este mes indican el último plazo para terminar la poda de los rosales y otras plantas. Se preparan y plantan estacas de rosal silvestre para injertar este año o el siguiente (de diciembre a abril).

Continúa la plantación de gladiolos, que

se prolongará hasta octubre y durante el verano, con los bulbos que llegan del exterior (importados). Los cultivos de gladiolos pueden abonarse con abonos completos NPK: 5-8-7 ó 4-12-4 a razón de 500 gramos cada 20 metros de surco, cuidando que el abono no toque directamente el bulbo.

Cada vez que se quiten las flores de un cantero y se prepare para recibir nuevas plantas convendrá abonar con estiércol fermentado, compost o guano.

Combátanse las hormigas como se indicó en el mes de febrero.

Las plantaciones de bulbos y siembras correspondientes a este mes son las siguientes:

Bulbos: Dalia y Gladiolos.

Flores: Alelí, Aliso, Amapola, Arvejilla, Aquilegia, Balsamina, Boca de sapo, Campanula, Clavelina, Coreopsis, Cosmos, Celosia, Clarquia, Centaurea, Coleus, Digitalis, Escholtzia, Espuela de caballero, Flox, Gipsófila, Girasol, Gourena, Lobelia, Lupino, Linaria, Portulaca, Petunia, Penstemon, Reina Margarita, Salvia, Statice, Tanco de reina, Tagete y Zinnia.



LA DICHA A LOS OJOS DE LOS ATENIENSES. El hombre más feliz que he conocido, decía Solón a Creso, es Telo de Atenas. Ciudadano de una República próspera, ha tenido hijos hermosos y buenos, y de todos ellos ha visto nacer hijos que han vivido sin faltar uno. En segundo lugar ha poseído bienes, tantos como conviene entre nosotros y ha tenido el fin más brillante. En efecto, como los atenienses librasen batalla con nuestros vecinos de Eléusis, combatió en sus filas, decidió la victoria y encontró muerte gloriosa. Los atenienses le enterraron a expensas del Estado, en el sitio donde había caído, y le honraron grandemente.

NO DEJE interrumpir su seguro:

¡Renuévelo HOY!..



OCTUBRE

Significa el octavo, porque entre los romanos ocupaba este lugar entre los meses del año.



CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Se inicia con gran intensidad la siembra del maíz. Empieza la floración de avena y cebada. Prosigue la siembra de arroz.

Forrajeras. — Continúa la siembra de alfalfa. En los alfalfares viejos, hacer los cortes en el momento de la floración.

Industriales. — Se inicia la siembra de oleaginosos (maní y girasol). Continúa el trasplante del tabaco desde el almácigo al terreno definitivo. Los cultivos ya definitivos deben ser aporcados. Prosigue la siembra de algodón.

GANADERIA

Bovinos. — Vigilar y limpiar las aguadas. Vacunar contra el carbunco. Vigilar la acción de la mosca (bíchera). Echar los toros. Los toros a galpón se echan a las vacas en las últimas horas de la tarde y se sacan de mañana. Seguir y concluir el amanse de novillos.

Ovinos. — Empieza la esquila, apresurándola si hay "trébol carretilla". Dar el primer baño en seguida de haber esquilado y el segundo 12 a 15 días después. Echar los terneros a las majadas que están destinadas a la parición de otoño, las cuales deben estar esquiladas para trabajar mejor.

Equinos. — Concluye la parición. Dejar la castración y marcación para el otoño por temor a las "bícheras". Seguir amansando y domando potros.

Suínos. — Vigilar los potreros donde se encuentran las madres en parición. Comenzar a racionar las madres y lechones diariamente. Empezar a castrar los lechones mayores de 40 días.

FRUTICULTURA

Terminar la cosecha de naranja común y bergamota. Tratar los manzanos y perales con arseniato de plomo para combatir el "gusano". Proseguir el desbrote de las plantas y citrus. Seguir cuidando los injertos.

Viticultura. — Proseguir las pulverizaciones de Caldo Bordelés y azufrar contra el "Oidium".

HORTICULTURA

Las mismas siembras del mes anterior, con excepción de la lenteja.

AVICULTURA

En los primeros días efectuar la última incubación natural o artificial y levantar los planteles de producción. Mandar al mercado los pollos de 4 a 5 meses de edad y los gallos de más de 2 años retirados de los planteles. Continuar los trabajos de crianza y recría.

CUNICULTURA

Se continúa la procreación de los conejos y el destete de los que hayan llegado a los 30 días. Las madres se llevan nuevamente a los machos y, luego de fecundadas, se retiran y aíslan en sus respectivas jaulas. Separar las crías por edad y sexo, castrándose los machos de 15 días a 2 meses de edad. Los conejos eliminados de la reproducción y los que tengan 5 a 6 meses se engordan y destinan a consumo y venta.

APICULTURA

Inspeccionar semanalmente las colmenas. Destruir las celdas reales en las colmenas a fin de prevenir la enjambrazón.

JARDINERÍA

La brotación es intensa siendo éste un mes de gran actividad en el jardín; siembras, repiques, trasplantes, riegos, carpidas y limpiezas, pues junto con las flores vienen los yuyos y las plagas (insectos y hongos).

A principios de mes ya se pueden retirar de la cajonera las estacas de erisanteo, preparadas en julio y agosto. Dichas estacas que tendrán ahora buenas raíces irán a lugar definitivo, distanciadas 40 centímetros entre sí en filas separadas 70 centímetros.

Brotan las estacas de rosales que deben cuidarse con carpidas. Pueden multiplicarse rosales por acodo. Los rosales se tratarán con caldo bordelés al 1 ó 2 % durante este mes y los siguientes. El caldo bordelés que se vende también pronto para disolver en agua se prepara disolviendo 2 Kg. de sulfato de cobre en 100 litros de agua, neutralizando luego con aproximadamente 2 Kg. de piedra de cal. También serán convenientes espolvoreos con azufre contra el oidio; este tratamiento se realizará por la mañana aprovechando días de poco viento. Será conveniente en todos los casos repetir las aplicaciones cada 15 ó 15 días.

Es un buen momento para fertilizar el

césped a razón de 2 ó 3 Kg. de Salitre de Chile por cada 100 metros cuadrados de terreno, aplicando en 2 ó 3 veces, espaciadas 15 días cuando el pasto está seco. Luego se riega moderadamente. Este abonado se puede repetir cuando se note que el pasto amarillea.

Se continúa con la plantación de dalias en la forma indicada en el mes de setiembre.

Babosas y caracoles deben controlarse como se indica en el mes de diciembre. Las hormigas con Clordane al $\frac{1}{2}$ a 2 % como se indicó en febrero. Si se ven muchos peludos o negros tan peligrosos para las plantas como para las personas, han de tratarse las plantas con arseniato de plomo al 5 por mil.

Los bulbos a plantar y semillas a sembrar se indican a continuación.

Bulbos: Gladiolo y Dalia.

Flores: Aleli, Aliso, Aquilegia, Balsamina, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Cosmos, Celosia, Cineraria, Centaurea, Clarquia, Digitalis, Espuela de caballero, Escholtzia, Flox, Gipsófila, Gofrena, Lino, Lobelia, Linaria, Lupino, Miosotis, Pentstemon, Reina Margarita, Taco de reina, Tagete y Zinnia.



Una cara sin cejas sería para un europeo una cara desgraciadísima; ¡no así para las negras de Sierra Leona, para las brasileñas y para las antiguas moscovitas que se las afeitaban. Las japonesas de la provincia de Fife se las depilan por completo después de casadas. (F. Nicolay, Historia de las Creencias.)



PERICLES, al iniciarse como tribuno, se hacía esta advertencias "Ten presente que vas a hablar a hombres libres, a griegos, a atenienses."

NO DEJE interrumpir su seguro:

¡Renuévelo HOY!..

Significa noveno. Repetimos: los romanos contaron como primer mes del año a marzo. Fue el rey Carlos IX, de Francia, en 1564, quien impuso el uso de comenzar el año por el mes de enero.



CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Los cultivos están en plena espigazón. Debe prepararse toda la maquinaria para la trilla. El maíz debe aporcarse y carpirse. Las avenas, cebadas y centenos se encuentran en estado lechoso.

Forrajes. — Se inicia la siembra de Sudan-grass.

Industriales. — Se termina de plantar maní. Continúa con gran actividad la siembra de girasol. En los tabacales deben reponerse las plantas perdidas y eliminarse los yuyos. Termina la siembra de algodón; resembrar en los lugares donde no nació; efectuar raleos, dejando 2 ó 3 plantas cada 20 cms. Carpir.

GANADERIA

Bovinos. — Continúan trabajando los toros como en el mes anterior.

Ovinos. Termina la esquila. Retirar los carneros que trabajaron desde octubre. Traer a la sombra antes del mediodía las majadas a medio galpón o a galpón. Desde fin de mes pueden esquilarse los corderitos, cuidando mucho a los lastimados.

Equinos. — Concluir el amanse y doma, trabajando los redemones en las madrugadas o de tardécita. Retirar los padrillos.

Suínos. — Seguir con los mismos cuidados del mes anterior. Vigilar la alimentación de los lechones. Aplicar remedios contra los *Enanos* (*Vermes*).

FRUTICULTURA

Se inicia la cosecha de las naranjas de verano (*var. Lue Gim Gong, Valencia Late*, etc.), que se prolonga hasta enero. Poda en verde de los frutales. Ralear el exceso de fruta.

Viticultura. — Proseguir los tratamientos.

HORTICULTURA

Sembrar de asiento: acelga, alcancil de semilla, chícharos, espinacas, garbanzos, maíz dulce, melón, nabo, orégano, pepinos, perejil, porotos, remolacha, sandía, zanahorias, zapallos, zapallitos. De almácigos: albahaca, apio, berenjenas, brócoli, coliflor, espárragos, lechuga, pimientos, puerro, repollo, tomate.

AVICULTURA

Se asegura el suministro normal de agua y se siembran los parques. Prosiguen los trabajos de cría y recría y la remisión de pollos al mercado.

CUNICULTURA

Desinfectar e higienizar las instalaciones. Prosigue el destete de los conejitos nacidos el mes anterior. Los conejitos se van separando en locales apropiados por edad y sexo.

APICULTURA

Suprimir las piqueras. Evitar constantemente la enjambrazón. Revisar las colmenas 2 días por semana y agregar más panales si hiciera falta. Facilitar agua en cantidad.

Entramos en plena primavera; comienza el mejor momento para los jardines. La floración es intensa y los trabajos también lo son. Se trasplantan todas las plantitas que florecerán en verano. Los riegos y carpidas se alternarán con frecuencia. Los setos deberán cortarse regularmente lo mismo que el césped. Este último podrá abonarse como se indicó el mes anterior, cubriéndolo además ligeramente con tierra finamente desmenuzada ya que los intensos riegos que vendrán lavan mucho la tierra.

Se continúa con la plantación de bulbos de dalia. Los bulbos plantados durante los meses anteriores habrán brotado. Entonces dejaremos sólo 2 a 3 tallos por planta suprimiendo los restantes. La dalia es una planta que debe ser regada abundantemente para que produzca como puede hacerlo.

Se desbrotan las estacas de rosal que se preparan así para injertar el mes que viene y yema despierta. Es un buen momento también para multiplicar rosales de acodo.

A fin de mes ya se pueden despuntar las plantas de crisantemo cortándolas a 20 ó 25 centímetros del suelo para que ramifi-

quen convenientemente. Las plantitas de crisantemo de ahora en adelante (si se trata de variedades altas, de flor grande) deben ser entutoradas.

Los rosales y otras plantas susceptibles a viruelas, tizón, antracnosis, podredumbre de los pimpollos, quemaduras, etc., se tratarán con caldo bordelés como se indicó el mes anterior, en dosis de 1 a 2 %.

Aplicaciones de arseniato de plomo al 5 por mil se harán si se notan hojas comidas por larvas, repitiendo el tratamiento a los 15 días; DDT y gammexane al 5 % suelen ser también eficaces.

Los almácigos y siembras se harán de aquí en adelante protegiéndolos con esteras de los rayos solares intensos.

Los bulbos a plantar y las flores a sembrar se indican a continuación:

Bulbos: Gladiolo y Dalia.

Flores: Alelí, Aliso, Aquilegia, Balsamina, Campácula, Clavelina, Coreopsis, Cosmos, Celosía, Centaurea, Digitalis, Espuela de caballero, Flox, Gaillardia, Lobelia, Miosotis, Penstemon, Portulaca, Reina Margarita, Salvia, Statice, Taco de reina, Tagete y Zinnia.



Creo, profundamente creo, en un mundo mejor. Y esto es para mí un bien más real que esta miserable quimera que nosotros devoramos y llamamos vida; y esto está constantemente ante mis ojos; lo creo con todas las fuerzas de mi convicción, y después de tantas luchas, tantos estudios y tantas pruebas, esto es el consuelo supremo de mi alma. VICTOR HUGO.



El peor de los hombres es el que siendo malo quiere pasar por bueno; siendo infame habla de virtud y pundonor. MONTALVO.

NO DEJE interrumpir su seguro:

¡Renuévelo HOY!..



DICIEMBRE

Significa el décimo mes del año romano. Por lo dicho anteriormente, se deduce que los nombres actuales de estos últimos cuatro meses no son muy apropiados.



CALENDARIO AGROPECUARIO Y DE JARDINERIA

AGROPECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Empieza con gran actividad la cosecha y trilla de los cereales. Asegurar el personal contra accidentes de trabajo (trilla). Echar agua al cultivo del arroz.

Forraderas. — Termina la siembra de Sudan-grass.

Industriales. — A fines del mes ya hay linos prontos para cortar. Cargar y aporcar los cultivos de girasol y maní. Capar el tabaco (suprimir la punta del tallo donde se está formando la flor). Terminar los rales de algodón. Continuar las carpidas.

GANADERIA

Bovinos. — Trabajar de madrugada el ganado. Vigilar las agnadas. Siguen trabajando los toros, pero no olvidar que son preferibles las pariciones tempranas. Suspender el amanse de los novillos.

Ovinos. — Terminar la esquila de los corderos. Bañar la majada en las primeras horas de la mañana. Vigilar que los corderos hacinados no sufran de los efectos perjudiciales de la mosca.

Equinos. — Suspender el amanse y doma. Vigilancia general de las manadas.

Suinos. — Empezar el destete. Clasificar los lechones en lotes, según calidad y estado. A los 10 días de aparte, vacunarlos contra el cólera. En la segunda quincena echar los padrillos.

FRUTICULTURA

Prosigue la cosecha de la naranja de verano. Cosecha de duraznos, var. My Flowers, Amstden, Waterloo; Ciruelas, var. Beauty, Golden Japan. Prosigue la poda en verde de citrus.

Viticultura. — Seguir con los tratamientos sanitarios. Se atan las yemas largas, desbrotar los troncos y suprimir el exceso de zarcillos. Rastrear entre filas si hubiera mucha maleza o si la tierra estuviera muy apretada.

HORTICULTURA

Sembrar de asiento: acelga, espinacas, maíz dulce, melón, pepinos, perejil, porotos, sandías, tomillo, zanahorias, zapallos, zapallitos. De almácigo: albahaca, apio, berenjenas, brócoli, coliflor, pimientos, puerro, repollo, tomates.

AVICULTURA

Separar los pollos que van a ir al mercado con motivo de las fiestas de Navidad y someterlos previamente a un corto proceso de preparación. Si los parques no tienen árboles, se proporciona sombra a las aves por medio de reparos apropiados. Los bebederos se colocan en lugares donde haya sombra. Revisar las instalaciones y reparar las que se encuentren en estado deficiente. Asegurarse que el cajón revolcadero tenga suficiente polvo insecticida. Recolectar los huevos 2 veces por día.

CUNICULTURA

Se destetan en la segunda quincena de este mes los conejitos nacidos en la primera semana de noviembre y se vuelven las hembras al macho.

APICULTURA

Iguales trabajos que el mes anterior.

En este mes empiezan los calores intensos. Los riegos serán en consecuencia abundantes, seguidos de carpidas que ayuden a mantener el agua en el suelo. Las siembras y plantaciones deberán protegerse de los rayos solares fuertes. Los trasplantes se harán de preferencia en horas de la tarde eligiendo en lo posible días nublados. Se cosechará semilla de las plantas cuya floración termina. Las siembras que se realicen directamente en el sitio definitivo darán flor en el otoño lo que es muy deseable.

Se comienzan a sacar de la tierra los bulbos de jacinto, tulipanes, narcisos, etc. También se comenzarán a sacar las mariñoñas secas (ver de enero).

Convendrá plantar las últimas dalias. Las dalias en crecimiento se atarán a los tutores y los pimpollos se pinzarán dejando por tallo el botón central y suprimiendo los dos axilares en las variedades de flor grande.

Se realizarán ahora y durante el mes siguiente las últimas plantaciones de gladiolos generalmente con bulbos importados. Estos gladiolos nos darán flor en marzo.

Se pueden injertar rosales a ojo despierto sobre estacas de rosa silvestre (canina generalmente). Continúan los cuidados de los rosales florecidos o en floración suprimiendo los chupones que parten del porta injerto o del propio injerto. Las flo-

res secas se cortarán evitando que se llenen.

En este mes se podrá abonar con abono mineral como se indicó en meses anteriores, siendo este abonado más provechoso si se aplica también abono orgánico (compost, estiércol, etc.) aproximadamente kg. por metro cuadrado.

Las babosas y caracoles tan perjudiciales pueden combatirse eficazmente con productos que se adquieren en las casas del ramo y que consisten en afrechos envenenados con arseniato de calcio y metal de bido.

EL DDT mojado (aproximadamente 200 gramos cada 100 litros de agua) es eficaz contra muchos pulgones, gorgojos, etc. puede aplicarse sin peligro de dañar las plantas al igual que el gammexane generalmente en forma de polvo al 5 % (se substituyen así parcialmente los tratamientos con sulfato de nicotina, solución al 1 por mil y el extracto del tabaco, solución al 1 %).

Se realizará la plantación de bulbos y la siembra de semillas que a continuación se detallan:

Bulbos: Dalia y Gladiolos.

Flores: Aleli, Brinco, Boca de sapo, Campánula, Clavelina, Coreopsis, Cosmos, Centaurea, Celosía, Cineraria, Digitalis, Empusa de caballero, Flox Gaillardia, Gipsófila, Gofrena, Lobelia, Linaria, Petunia, Pensamiento, Reina Margarita, Salvia, Statice, Taco de reina, Tagete y Zinnia.



CICERON Y EL SUICIDIO. Dice Cicerón que el suicidio es una impiedad y que no tenemos derecho de salir de la cárcel de nuestro cuerpo, sin permiso del cielo, porque de lo contrario parecería que nos negamos a cumplir el deber que pesa sobre nosotros aquí en la tierra.

NO DEJE interrumpir su seguro:

¡Renuévelo **HOY!**

PROTEJA SUS COSECHAS
contra el

GRANIZO

Son el fruto de su
esfuerzo



ASEGURELAS EN EL

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

AÑO 1959

ENERO

D	L	M	M	J	V	S
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

FEBRERO

D	L	M	M	J	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28

MARZO

D	L	M	M	J	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

ABRIL

D	L	M	M	J	V	S
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

MAYO

D	L	M	M	J	V	S
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

JUNIO

D	L	M	M	J	V	S
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

JULIO

D	L	M	M	J	V	S
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

AGOSTO

D	L	M	M	J	V	S
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

SEPTIEMBRE

D	L	M	M	J	V	S
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

OCTUBRE

D	L	M	M	J	V	S
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

NOVIEMBRE

D	L	M	M	J	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

DICIEMBRE

D	L	M	M	J	V	S
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

AÑO 1961

ENERO

D	L	M	M	J	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

FEBRERO

D	L	M	M	J	V	S
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28				

MARZO

D	L	M	M	J	V	S
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

ABRIL

D	L	M	M	J	V	S
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

MAYO

D	L	M	M	J	V	S
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

JUNIO

D	L	M	M	J	V	S
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

JULIO

D	L	M	M	J	V	S
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

AGOSTO

D	L	M	M	J	V	S
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

SEPTIEMBRE

D	L	M	M	J	V	S
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

OCTUBRE

D	L	M	M	J	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

NOVIEMBRE

D	L	M	M	J	V	S
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

DICIEMBRE

D	L	M	M	J	V	S
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

AÑOS	AÑO NUEVO	CARNAVAL	SEMANA DE TURISMO
1960	VIERNES	28 DE FEBRERO AL 1º DE MARZO	10 A 16 DE ABRIL
1961	DOMINGO	12, 13 Y 14 DE FEBRERO	26 DE MARZO A 1º DE ABRIL
1962	LUNES	4, 5 Y 6 DE MARZO	15 A 21 DE ABRIL
1963	MARTES	24, 25 Y 26 DE FEBRERO	7 A 13 DE ABRIL
1964	MIÉRCOLES	9, 10 Y 11 DE FEBRERO	22 A 28 DE MARZO
1965	VIERNES	28 DE FEBRERO AL 2 DE MARZO	11 A 17 DE ABRIL

EN EL AÑO 1960

366 DIAS — 52 DOMINGOS — 52 SEMANAS MAS DOS DIAS

FERIADOS CIVILES

Viernes 1º de enero:

1º de Año

Miércoles 6 de enero:

Día de los Niños

28 y 29 de febrero y

Carnaval

1º de marzo:

Domingo 10

Semana de Turismo

a Domingo 17 de abril:

Martes 19 de abril:

Desembarco de los Treinta y Tres

Domingo 1º de mayo:

Día de los Trabajadores

Miércoles 18 de mayo:

Batalla de Las Piedras

Domingo 19 de junio:

Natalicio de Artigas. — Jura de Fidelidad a la
Bandera

Lunes 18 de julio:

Jura de la Constitución

Jueves 25 de agosto:

Aniversario de la Declaración de la Independencia

Miércoles 12 de octubre:

Día de la Raza

Miércoles 2 de noviembre:

Día de los Muertos

Jueves 8 de diciembre:

Día de las Playas

Domingo 25 de diciembre:

Día de la Familia

1 VIERNES	La Circuncisión del Señor (Fiesta de Guardar)
2 Sábado	S. Isidoro
3 DOMINGO	El Santo nombre de Jesús.
4 Lunes	Sta. Angela de Foglino
5 Martes	Sta. Apolinaria
6 MIÉRCOLES	Reyes (Fiesta de Guardar)
7 Jueves	S. Crispín
8 Viernes	S. Claudio
9 Sábado	S. Vital
10 DOMINGO	Sagrada Familia
11 Lunes	S. Silvio
12 Martes	S. Arcadio
13 Miércoles	La Conmemoración del Bautismo de N. Señor
14 Jueves	S. Hilario
15 Viernes	S. Pablo Ermitaño
16 Sábado	S. Marcelo
17 DOMINGO	2º de Epifanía
18 Lunes	La Cátedra de S. Pedro en Roma
19 Martes	S. Mario
20 Miércoles	Stos. Fabián y Sebastián
21 Jueves	Sta. Inés
22 Viernes	S. Vicente Mr.
23 Sábado	S. Raimundo de Peñafort
24 DOMINGO	3º de Epifanía
25 Lunes	La Conversión de S. Pablo
26 Martes	S. Policarpo
27 Miércoles	S. Juan Crisóstomo
28 Jueves	S. Pedro Nolasco
29 Viernes	S. Francisco de Sales
30 Sábado	Sta. Martina
31 DOMINGO	4º de Epifanía

1 Lunes	S. Ignacio M.
2 Martes	La Purificación de María
3 Miércoles	S. Blás
4 Jueves	S. Andrés Corsino
5 Viernes	Sta. Agueda
6 Sábado	S. Tito
7 DOMINGO	5º de Epifanía
8 Lunes	S. Juan de Mata
9 Martes	S. Cirilo de Alejandría
10 Miércoles	Sta. Escolástica
11 Jueves	Ntra. Sra. de Lourdes
12 Viernes	Los Siete Fundadores
13 Sábado	Sta. Maura
14 DOMINGO	Septuagésima
15 Lunes	Stos. Faustino y Jovita
16 Martes	S. Daniel
17 Miércoles	S. Teódulo
18 Jueves	Sta. Bernardita Soubirous
19 Viernes	S. Conrado
20 Sábado	S. Eleuterio
21 DOMINGO	Sexagésima
22 Lunes	La Cátedra de S. Pedro en Antioquía
23 Martes	S. Pedro Damían
24 Miércoles	S. Modesto
25 Jueves	S. Matías
26 Viernes	S. Nestor
27 Sábado	S. Leandro
28 DOMINGO	Quincuagésima — Carnaval
29 LUNES	S. Román — Carnaval

1 MARTES	S. León (Carnaval)
2 Miércoles	Cenizas (Ayuno y abstinencia)
3 Jueves	S. Emeterio
4 Viernes	S. Casimiro (Abstinencia)
5 Sábado	S. Adrián
6 DOMINGO	16 de Cuaresma
7 Lunes	Sto. Tomás de Aquino
8 Martes	S. Juan de Dios
9 Miércoles	Sta. Francisca Romana
10 Jueves	Los Cuarenta Mártires
11 Viernes	S. Cándido (Abstinencia)
12 Sábado	S. Gregorio P.
13 DOMINGO	2º de Cuaresma
14 Lunes	Sta. Matilde
15 Martes	S. Longinos
16 Miércoles	S. Julián
17 Jueves	S. Patricio
18 Viernes	S. Cirilo de Jerusalén (Abstinencia)
19 Sábado	SAN JOSE
20 DOMINGO	3º de Cuaresma
21 Lunes	S. Benito
22 Martes	Sta. Catalina de Suecia
23 Miércoles	S. Fidel
24 Jueves	S. Gabriel
25 Viernes	Anunciación (Abstinencia)
26 Sábado	S. Braulio
27 DOMINGO	4º de Cuaresma
28 Lunes	S. Juan Capistrano
29 Martes	S. Eustaquio
30 Miércoles	S. Juan Climaco
31 Jueves	S. Benjamín

1 Viernes	S. Hugo (Abstinencia)
2 Sábado	S. Francisco de Paula
3 DOMINGO	de Pasión
4 Lunes	S. Teódulo
5 Martes	S. Vicente Ferrer
6 Miércoles	S. Guillermo
7 Jueves	S. Epifanio
8 Viernes	Ntra. Sra. de los Dolores (Abstinencia)
9 Sábado	Sta. María Cleofe
10 DOMINGO	de Ramos
11 LUNES	Santo
12 MARTES	Santo
13 MIERCOLES	Santo
14 JUEVES	Santo
15 VIERNES	Santo (Ayuno y Abstinencia)
16 SABADO	Santo
17 DOMINGO	de Resurrección
18 Lunes	S. Apolonio
19 Martes	S. Expedito (Fiesta Cívica)
20 Miércoles	S. Cesáreo
21 Jueves	S. Anselmo
22 Viernes	S. Cayo
23 Sábado	S. Jorge
24 DOMINGO	In Albis
25 Lunes	S. Marcos
26 Martes	S. Ricardo
27 Miércoles	S. Pedro Canisio
28 Jueves	S. Pablo de la Cruz
29 Viernes	S. Roberto
30 Sábado	Sta. Catalina de Sena

1 DOMINGO	S. José Obrero
2 Lunes	S. Atanasio
3 Martes	Hallazgo de la Sta. Cruz
4 Miércoles	Sta. Mónica
5 Jueves	S. Pio V.
6 Viernes	S. Juan ante Portam Latinam
7 Sábado	S. Estanislao
8 DOMINGO	3º de Pascua
9 Lunes	S. Gregorio Nazianceno
10 Martes	S. Antonino
11 Miércoles	Stos. Felipe y Santiago
12 Jueves	Stos. Nereo y Aquileo
13 Viernes	S. Roberto Belarmino
14 Sábado	S. Bonifacio
15 DOMINGO	4º de Pascua
16 Lunes	S. Ubaldo
17 Martes	S. Pascual Baylón
18 MIÉRCOLES	S. Venancio (Fiesta Cívica)
19 Jueves	S. Pedro Celestino
20 Viernes	S. Bernardino de Sena
21 Sábado	S. Victorio
22 DOMINGO	5º de Pascua
23 Lunes	S. Florencio
24 Martes	María Auxiliadora
25 Miércoles	S. Gregorio
26 Jueves	LA ASCENSION
27 Viernes	S. Beda
28 Sábado	S. Agustín
29 DOMINGO	Después de la Ascensión
30 Lunes	Sta. Juana de Arco
31 Martes	LA REALEZA DE MARIA

1 Miércoles	S. Fortunato
2 Jueves	S. Eugenio
3 Viernes	Sta. Clotilde
4 Sábado	S. Francisco Caraciolo
5 DOMINGO	PENTECOSTES
6 Lunes	S. Norberto
7 Martes	S. Godescalco
8 Miércoles	S. Medardo
9 Jueves	S. Feliciano
10 Viernes	Sta. Margarita Reina
11 Sábado	S. Bernabé
12 DOMINGO	La Sma. Trinidad
13 Lunes	S. Antonio de Padua
14 Martes	S. Basilio
15 Miércoles	S. Modesto
16 Jueves	CORPUS CHRISTI
17 Viernes	S. Manuel
18 Sábado	S. Efrén
19 DOMINGO	Dentro de la octava de Corpus (Fiesta Cívica)
20 Lunes	S. Silverio
21 Martes	S. Luis
22 Miércoles	S. Paulino
23 Jueves	Sta. Agripina
24 Viernes	SAGRADO CORAZON
25 Sábado	S. JUAN BAUTISTA
26 DOMINGO	3º de Pentescotes
27 Lunes	Ntra. Sra. del Perpetuo Socorro
28 Martes	S. Irineo
29 Miércoles	SAN PEDRO
30 Jueves	SAN PABLO

1 Viernes	La Preciosísima Sangre de Jesús
2 Sábado	Ntra. Sra. del Huerto
3 DOMINGO	4º de Pentecostés
4 Lunes	S. Teodoro
5 Martes	S. Antonio Ma. Zacarias
6 Miércoles	Sta. María Goretti
7 Jueves	Stos. Cirilo y Metodio
8 Viernes	Sta. Isabel R.
9 Sábado	Sta. Verónica Giuliani
10 DOMINGO	5º de Pentecostés
11 Lunes	S. Pio I
12 Martes	S. Gualberto
13 Miércoles	S. Anacleto
14 Jueves	S. Buenaventura
15 Viernes	S. Enrique
16 Sábado	Ntra. Sra. del Carmen
17 DOMINGO	6º de Pentecostés
18 LUNES	S. Camilo de Lelis (Fiesta Cívica)
19 Martes	S. Vicente de Paul
20 Miércoles	S. Jerónimo Emiliano
21 Jueves	Sta. Práxides
22 Viernes	Sta. María Magdalena
23 Sábado	S. Apolinario
24 DOMINGO	7º de Pentecostés
25 Lunes	Santiago el Mayor
26 Martes	Sta. Ana
27 Miércoles	S. Pantaleón
28 Jueves	Stos. Nazario y Celso
29 Viernes	Sta. Marta
30 Sábado	Stos. Abdón, Senén y Rufino
31 DOMINGO	8º de Pentecostés

1 Lunes	S. Pedro Ad Víncula
2 Martes	S. Alfonso
3 Miércoles	Sta. Lidia
4 Jueves	Sto. Domingo
5 Viernes	Ntra. Sra. de las Nieves
6 Sábado	La Transfiguración del Señor
7 DOMINGO	9º de Pentecostés
8 Lunes	S. Marino
9 Martes	S. Juan B. Vianney
10 Miércoles	S. Lorenzo
11 Jueves	Stos. Tiburcio y Susana
12 Viernes	Sta. Clara
13 Sábado	S. Hipólito
14 DOMINGO	10 de Pentecostés
15 Lunes	La ASUNCION
16 Martes	S. Joaquín — S. Roque
17 Miércoles	S. Jacinto
18 Jueves	Sta. Elena
19 Viernes	S. Juan Eudes
20 Sábado	S. Bernardo
21 DOMINGO	11 de Pentecostés
22 Lunes	INMACULADO CORAZON DE MARIA
23 Martes	S. Felipe Benicio
24 Miércoles	S. Bartolomé
25 JUEVES	Ntra. Sra. de la Fundación (Fiesta Cívica)
26 Viernes	S. Adrián
27 Sábado	S. José de Calazans
28 DOMINGO	12 de Pentecostés
29 Lunes	Ntra. Sra. de la Guardia
30 Martes	SANTA ROSA
31 Miércoles	S. Ramón Nonato

1 Jueves	S. Gil
2 Viernes	S. Esteban R.
3 Sábado	S. Pío X.
4 DOMINGO	13 de Pentecostés
5 Lunes	S. Lorenzo Justiniano
6 Martes	S. Germán
7 Miércoles	Sta. Regina
8 Jueves	Natividad de la Sma. Virgen
9 Viernes	S. Pedro Claver
10 Sábado	S. Nicolás de Toentino
11 DOMINGO	14 de Pentecostés
12 Lunes	S. Leoncio
13 Martes	S. Juliano
14 Miércoles	Exaltación de la Sta. Cruz
15 Jueves	Los 7 Dolores de la Sma. Virgen
16 Viernes	Sta. Lucía
17 Sábado	La Llagas de S. Francisco
18 DOMINGO	15 de Pentecostés
19 Lunes	S. Jenaro
20 Martes	S. Teófilo
21 Miércoles	S. Mateo
22 Jueves	Sto. Tomás de Villanueva
23 Viernes	S. Lino
24 Sábado	Ntra. Sra. de la Merced
25 DOMINGO	16 de Pentecostés
26 Lunes	Stos. Cipriano y Justina
27 Martes	Stos. Cosme y Damián
28 Miércoles	S. Wenceslao
29 Jueves	SAN MIGUEL ARCANGEL
30 Viernes	S. Jerónimo

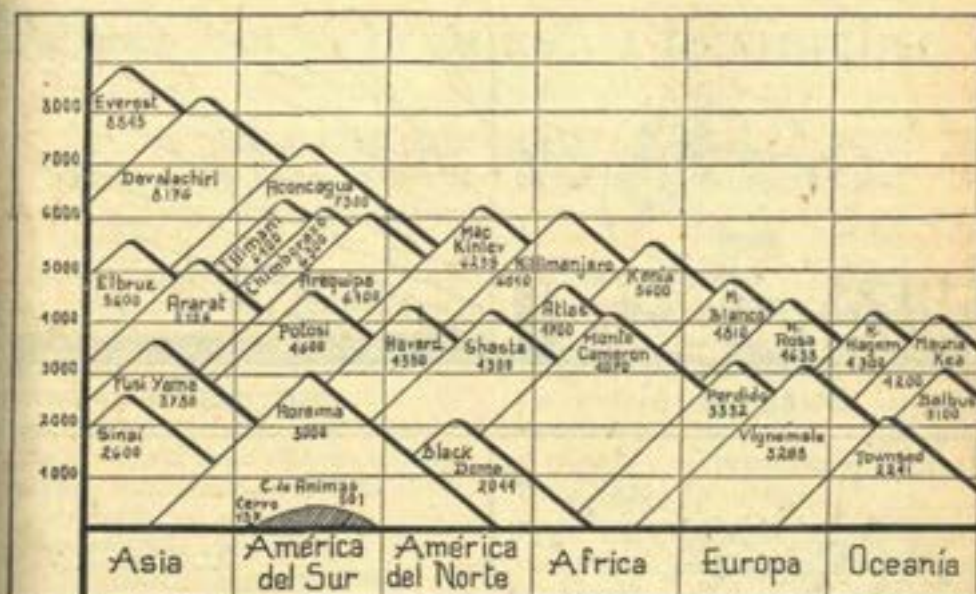
1 Sábado	S. Remigio
2 DOMINGO	17 de Pentecostés (Día del Obispo)
3 Lunes	Sta. Teresita del Niño Jesús
4 Martes	S. Francisco de Asís
5 Miércoles	Sta. Cristina
6 Jueves	S. Emilio
7 Viernes	Ntra. Sra. del Rosario
8 Sábado	Sta. Brígida
9 DOMINGO	18 de Pentecostés
10 Lunes	S. Francisco de Borja
11 Martes	La Maternidad Divina de María
12 MIÉRCOLES	Ntra. Sra. de Luján (Fiesta Cívica)
13 Jueves	S. Eduardo
14 Viernes	S. Evaristo
15 Sábado	Sta. Teresa de Jesús
16 DOMINGO	19 de Pentecostés
17 Lunes	Sta. Margarita Ma. Alacoque
18 Martes	S. Lucas
19 Miércoles	S. Pedro de Alcántara
20 Jueves	Sta. Irene
21 Viernes	S. Antonio Ma. Gianelli
22 Sábado	Sta. María Salomé
23 DOMINGO	20 de Pentecostés
24 Lunes	S. Rafael Arcángel
25 Martes	S. Bonifacio
26 Miércoles	S. Luciano
27 Jueves	S. Florencio
28 Viernes	Stos. Simón y Judas
29 Sábado	S. Narciso
30 DOMINGO	CRISTO REY
31 Lunes	S. Quintín

1 Martes	TODOS LOS SANTOS
2 MIERCOLES	Fieles Difuntos
3 Jueves	S. Germán
4 Viernes	S. Carlos Borromeo
5 Sábado	Stos. Zacarías e Isabel
6 DOMINGO	22 de Pentecostés
7 Lunes	S. Ernesto
8 Martes	S. Godofredo
9 Miércoles	S. Orestes
10 Jueves	S. Andrés Avelino
11 Viernes	S. Martín
12 Sábado	S. René
13 DOMINGO	23 de Pentecostés
14 Lunes	S. Josafat
15 Martes	S. Alberto Magno
16 Miércoles	S. Edmundo
17 Jueves	S. Gregorio
18 Viernes	Dedicación de las Basílicas de S. Pedro y Pablo
19 Sábado	Sta. Isabel
20 DOMINGO	24 de Pentecostés
21 Lunes	La Presentación de la Sma. Virgen
22 Martes	Sta. Cecilia
23 Miércoles	S. Clemente
24 Jueves	S. Juan de la Cruz
25 Viernes	Sta. Catalina
26 Sábado	S. Silvestre
27 DOMINGO	1 de Adviento
28 Lunes	Sta. Catalina Labouré
29 Martes	S. Demetrio
30 Miércoles	Sta. Maura

1 Jueves	S. Eloy
2 Viernes	Sta. Bibiana (Abstinencia)
3 Sábado	S. Francisco Javier
4 DOMINGO	2º de Adviento
5 Lunes	Sta. Cristina
6 Martes	S. Nicolás
7 Miércoles	S. Ambrosio (Ayuno y Abstinencia)
8 JUEVES	Inmaculada Concepción
9 Viernes	S. Siro (Abstinencia)
10 Sábado	Ntra. Sra. de Loreto
11 DOMINGO	3º de Adviento
12 Lunes	Ntra. Sra. de Guadalupe
13 Martes	Sta. Lucía
14 Miércoles	S. Justo
15 Jueves	S. Lucio
16 Viernes	S. Eusebio (Abstinencia)
17 Sábado	S. Lázaro
18 DOMINGO	4º de Adviento
19 Lunes	S. Darío
20 Martes	S. Julio
21 Miércoles	Sto. Tomás
22 Jueves	S. Flaviano
23 Viernes	S. Evaristo (Ayuno y Abstinencia)
24 Sábado	S. Gregorio
25 DOMINGO	NAVIDAD
26 Lunes	S. Esteban
27 Martes	S. Juan Ap.
28 Miércoles	Stos. Inocentes
29 Jueves	Sto. Tomás Arz.
30 Viernes	S. Sabino
31 Sábado	S. Silvestre

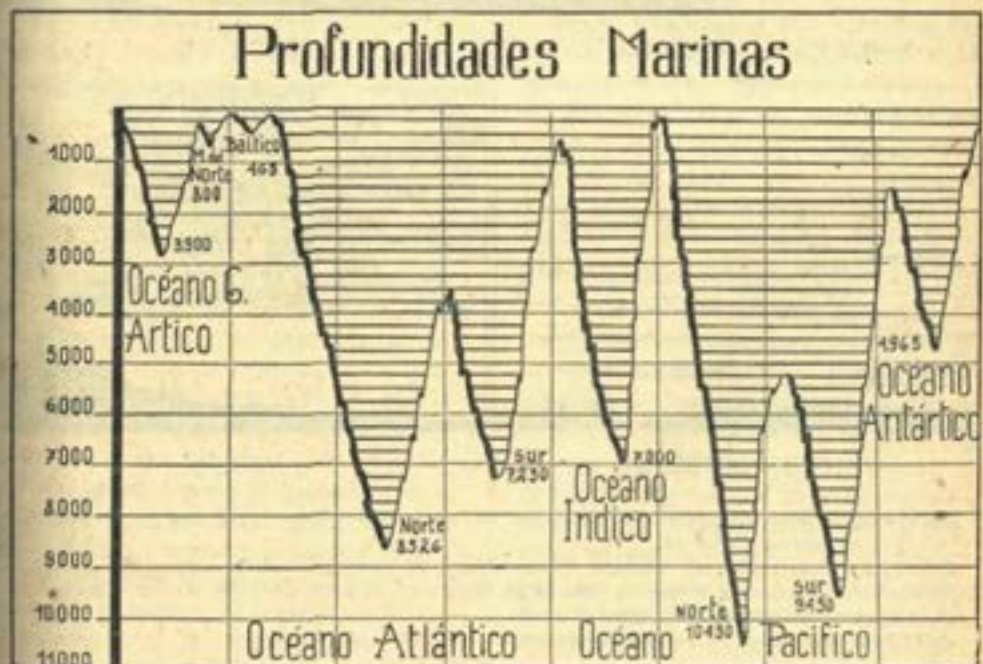
TENEMOS EL SEGURO PARA UD.

ALTURAS DE MONTAÑAS



Para dar una idea aproximada de estas grandes cimas del mundo, hemos incluido en América del Sur, la altura máxima en el Uruguay (Sierra de Animas) 501 metros y el representativo Cerro de Montevideo, 137 metros.

Profundidades Marinas



TIPOS DE NUBES



cúmulus



cirrus



cirro - cúmulus



stratus



cirro - stratus



nimbus

CUMULUS: Tienen aspecto de montañas de nieve, con bordes brillantes: se resuelven generalmente en lluvia.

CIRRUS: Presentan un aspecto filamentosos: en tiempo sereno presagian lluvia.

STRATUS: Tienen la forma de una larga franja en el horizonte: los stratus crepusculares anuncian buen tiempo.

NIMBUS: anchas y de color gris uniforme: son nubes de lluvia.

La Meteorología y la Astronomía, Deben ser "Vividas" Plenamente

Por el Prof. JOSE MARIA BERGEIRO

Presidente de la Sociedad Meteorológica del Instituto de Estudios Superiores

He aquí un binomio que se concilia adecuadamente, en un plan ideal de estudio y ventajosa inquietud; pero que en honor del beneficio extensivo que tales conocimientos pueden aportar, resulta que, si exaltable es la profundización en ambas ciencias, más recomendable es aún, la respectiva generalización — simplificada — por tratarse de la necesaria y ventajosa interpretación consciente de los más amplios horizontes — o ámbitos — que naturalmente nos rodean.

Respondiendo a esta razón conceptual, nos ocuparemos por separado de ambos aspectos, aunque — respectivamente — con la mayor concisión posible, por la torturante limitación de espacio.

RESPECTO A LA METEOROLOGIA

Si cabe establecer una distinción entre ambas dedicaciones propuestas, es indudable debe reconocerse que la Meteorología, por representar el estudio del propio "medio" en que se desarrolla nuestra vida y actividades, — es decir la atmósfera y cuanto en ella ocurre — se vincula o influye en mayor o menor grado, en todos nuestros intereses, e incluso en la salud y estado anímico.

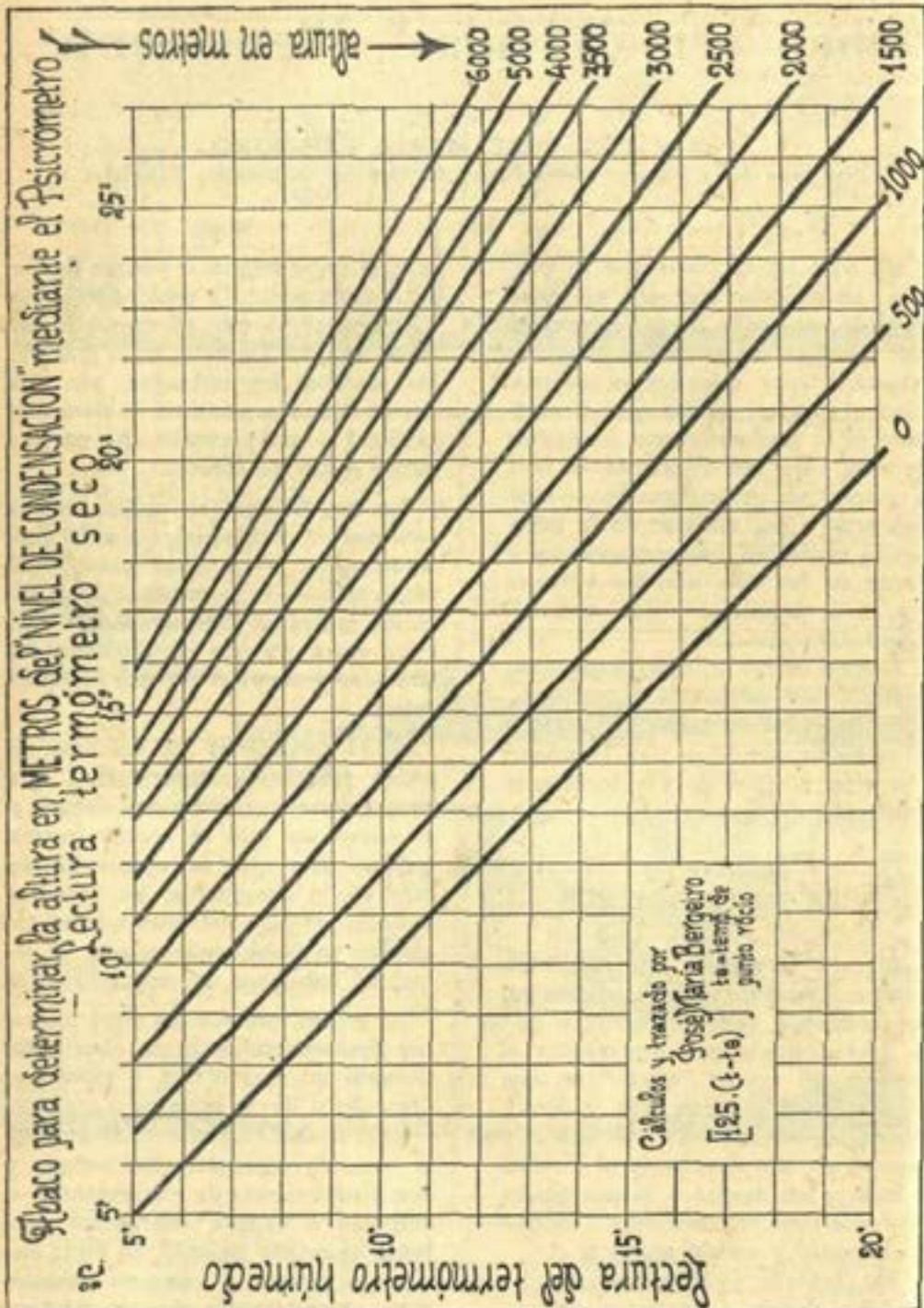
No obstante, es frecuente que sólo se haga alusión a la misma, exclusivamente para formular quejas. Ya

porque reina sequía, o porque llueve en mayor medida y prolongación de lo deseado; ya por el viento impetuoso, ora por las heladas, el granizo, las nieblas, los nublados, etc. En cuanto a la temperatura — elemento cardinal — se pretende un permanente grado de confort.

En una palabra, se conoce más a esta ciencia por los impulsos de desconformidad — muchas veces contradictoria — cuya explicación y solución radica en el equivocado y muchas veces funesto alejamiento del contacto y convivencia con la Naturaleza.

Si se conocieran las ventajas de orden práctico y especulativo, que proporciona la ciencia del *tiempo* y el *clima*, no sólo se economizarían quejas, sino que se aprovecharían más de lo imaginable, las sencillas y rudimentarias nociones que se reclaman en dicho carácter general, ya que no hablamos de especialización.

Al efecto, previos los conocimientos fundamentales, basta disponerse durante un mes o dos, a mantener atención y llevar apuntes y gráficas, — aun cuando fuere exclusivamente a base de interpretación vulgar y con prescindencia de instrumentos —, respecto a cuanta alternativa presenta el estado general. Es decir llevar una *historia del tiempo atmosférico*, singularmente de los pasajes, apariencias y detalles de las nubes.



Luego, un examen y relacionamiento de los fenómenos que ocurren después de cada una de las alternativas más destacables; a lo que seguirá un análisis más detenido y racional, serán el paso más firme y proficuo, plenamente al alcance popular. No obstante lo cual, proporcionaremos —seguidamente— algunas orientaciones.

Aplicando constancia en la observación de las evoluciones nubosas, bastará grabar bien los siguientes procesos que enunciaremos, para estar facultados a pronosticar los respectivos estados de tiempo que también se consignan.

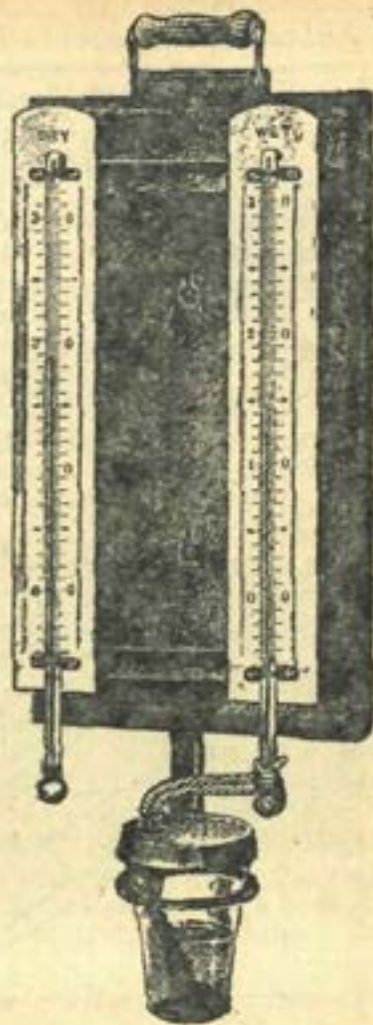
a) Formas globulares de nubes, muy aisladas y de presencia "inofensiva" (los cúmulos), que se manifiestan y desarrollan cual si se inflaran, hacia las horas centrales del día, desapareciendo hacia el atardecer, siguiéndole puesta limpia del Sol: *buen tiempo*.

b) Proceso de sucesiva formación de un velo a gran altura; primero transparente, luego translúcido y cada vez más opaco; si le sigue presencia de nubes amorfas (sin bordes definidos), bajas y oscuras: *lluvia prolongada*.

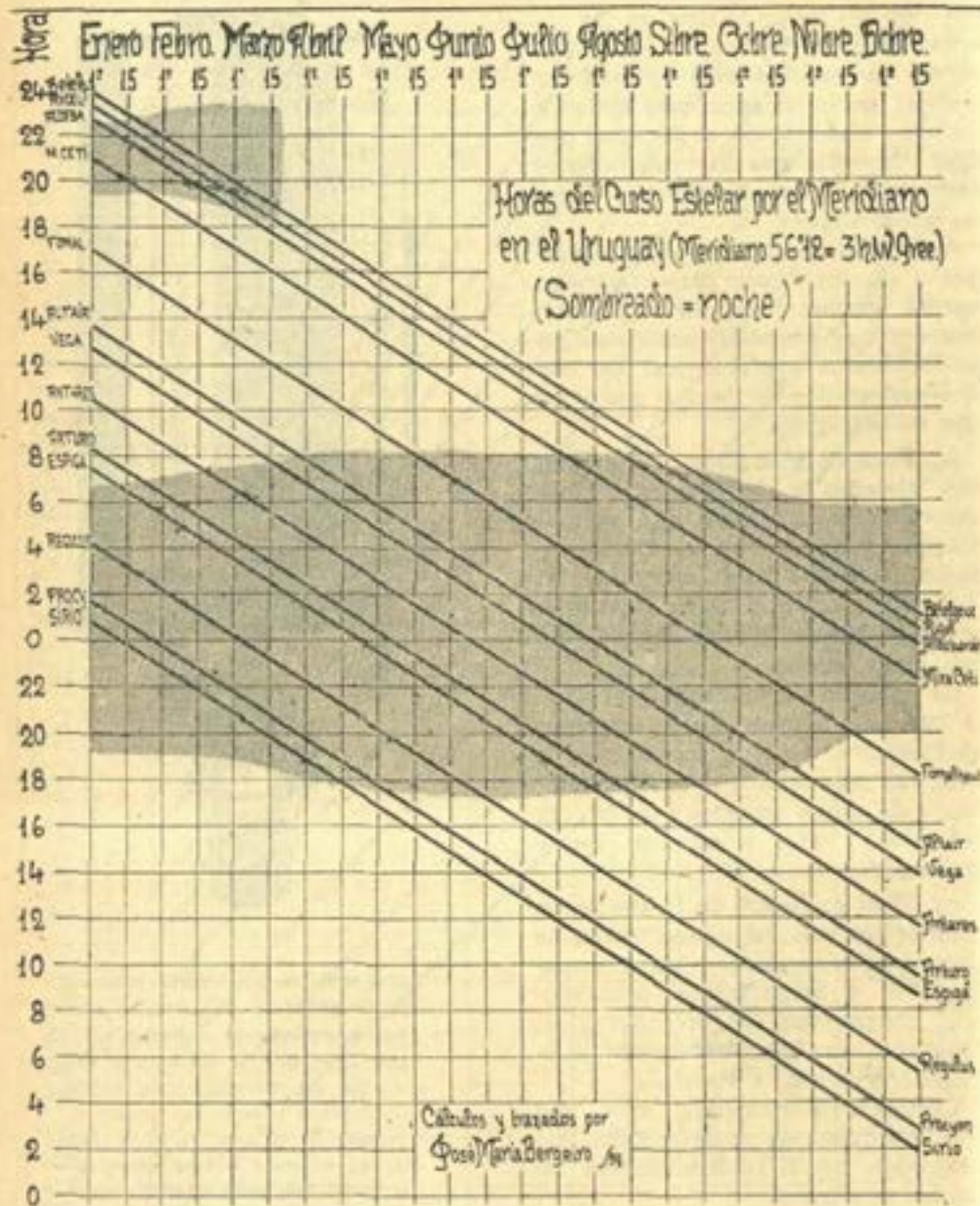
c) Si al comienzo de la evolución anterior de *velo*, le siguen nubes de elementos reducidos —"cielo empedrado"— y luego formas montañosas, congestivas y protuberantes: *aguaceros con manifestaciones eléctricas (tormenta) y viento*.

Complementariamente, a la vez que jerarquizando observaciones que anteceden, serán recomendables las siguientes normas:

Si con dos termómetros fijados en una tablita, improvisamos el aparato que ilustra figura (Psicrómetro), —cuya explicación se halla al margen del mismo—, al agitarle al exterior en forma pendular, obtendré-



Un termómetro (seco) marcará la temperatura del aire; el otro permanentemente humedecido por agua que le transporta una mecha de muselina, se enfría en función inversa del estado de humedad del aire. Hacerlo oscilar al exterior —tres minutos— y luego leer ambos termómetros. Una fórmula aproximativa, —establecida y divulgada por el Autor,— es la siguiente: añadir un CERO a la diferencia en grados de ambos termómetros y restar de "CIEN", siendo la resta la humedad porcentual. (100 - diferencia X 10).



Interpretación. — En el mes que interese (parte superior), se desciende por columna vertical, anotándose las horas que cada trazo grueso va interceptando; el ordenamiento en horas con los respectivos nombres de las estrellas, será el orden de pasaje por el Meridiano (Línea Norte a Sur por sobre la cabeza).

nios cuál es la *temperatura* reinante (termómetro seco): también la *humedad del aire*, si se aplica la simple fórmula aproximativa que hemos establecido para mayor divulgación de este instrumento. Multiplicar por diez, la diferencia entre ambos termómetros —seco y húmedo— restándole luego a cien (2 grados diferencia = 20 y 100 — 20 = 80 % humedad).

En base a dicha observación, si se consulta el *ábaco* que hemos calculado y trazado, "*Altura del nivel de condensación*" (o sea la altura en que pueden formarse nubes), podemos establecer en sucesivos instantes del día, si amenaza niebla o lluvia, en función de que dichos niveles desciendan pronunciadamente.

Henos así, predispuestos a actuar como seres conscientes, ante el medio físico. Actitud que aparte de halagarnos, nos conducirá —insensiblemente— a progresiva experiencia y capacitación interpretativa.

¿Qué más indicar al respecto como directiva? ¡Eso...! y escriba a la Sociedad Meteorológica del Instituto de Estudios Superiores (Consti-

tuyente 1711, Montevideo), que le irá aportando sucesivos horizontes y posibilidades.

LA ATENCION A LA ASTRONOMIA

En cuanto a esta ciencia, frente a la cual suele adoptarse una actitud de indiferencia, corresponde expresar sintéticamente, que se trata del encauzamiento más fascinante de las inquietudes humanas.

También —al respecto— debemos despojarnos de las equivocadas presunciones de que su dominio es privativo de Observatorios, o que es imprescindible un telescopio, como único medio de solazarnos y alimentar una contemplación que es la más dignificante de nuestra condición humana.

Basta iniciarse con los conocimientos rudimentarios de la "mecánica" que rige a los astros en el espacio infinito; y, complementariamente, —como auspicioso elemento "fermentivo"...— sólo se requieren unas nociones generales, de carácter descriptivo, en cuanto a constelacio-

Hacia el siglo X se definen en la Península Ibérica tres lenguas romances o neolatinas, que son: el CATALAN, el CASTELLANO y el GALLEGO-PORTUGUES. Cada una contiene caracteres específicos distintos, no obstante el común origen; cada una posee vitalidad bastante de duración y perfeccionamiento: nadie habría podido predecir cuál iba a ser la predilecta de la fortuna. El CASTELLANO, acunado en las llanuras áridas de Castilla, consigue a la postre más amplia difusión y valor, gracias a la hegemonía del reino de Castilla sobre los otros Estados españoles. Lentamente se extiende con el poder político, absorbe los dialectos leonés y navarro-aragonés hablados en los reinos vecinos, y luego de imponerse en casi toda España, se difunde por América y por el mundo. De las demás hablas de la península, sólo el Catalán y el Portugués y en parte el vascuense tuvieron suficiente estructura lingüística para no sucumbir en el oleaje impetuoso del castellano. (A. Pérez Guerrero)

nes y algunas estrellas principales que les integran, distancias y volúmenes comparados.

Después, a fin de conquistar la conveniente ambientación, en unidad de criterio con norma precedente, es recomendable — como razón esencial — destinar unas noches propicias a la atenta observación y reconocimiento de constelaciones y astros, en intervalos de varias horas; realizando lo propio — alternativamente — ya en la madrugada o antes de la salida del Sol (ver nota final).

Un simple razonamiento, nos hará ver que el proceso de aquellas variantes — *cual desfile estelar* — se

relaciona con los respectivos aspectos que durante el curso del año caracteriza a cada estación, desde tiempo inmemoriales.

Así — por ejemplo — nos sorprenderá que apenas finalizado el verano (comienzo marzo) si por las 20 horas hallamos a la bella Orión (reconocible por las "Tres Marias"), cuya presencia es típicamente estival, luciendo a pleno cielo y próxima al meridiano; resulta que a las seis de la mañana del día siguiente, constataremos que en esa misma orientación, aunque más elevadamente sobre el horizonte (en razón de su "declinación") se encuentra la enorme y bien figurada constelación de

DESFILE ESTELAR DEL "PASAJE" POR MERIDIANO, EN CURSO DE LA NOCHE Y DEL AÑO.
Hora local (3h. W. Greenw.) de las respectivas "culminaciones" en el Uruguay. Cálcul. por G. M. Bergiero.

	Enero		Febrero		Marzo		Abril		Mayo		Junio		Julio		Agosto		Septiembre		Octubre		Noviembre		Diciembre	
Día	1°	15	1°	15	1°	15	1°	15	1°	15	1°	15	1°	15	1°	15	1°	15	1°	15	1°	15	1°	15
Mira Ceti	21.05	22.00	19.00	19.00	17.15	16.17	15.10	14.15	13.00	12.16	11.09	10.14	9.11	8.16	7.09	6.14	5.07	4.11	3.08	2.13	1.04	0.11	23.00	22.13
Procyon	22.14	21.14	20.36	19.41	18.16	17.51	16.44	15.44	14.44	13.50	12.43	11.48	10.46	9.50	8.43	7.48	6.44	5.43	4.42	3.47	2.40	1.45	0.48	23.57
Rigel	23.18	22.13	21.15	20.00	19.05	18.30	17.23	16.28	15.25	14.09	13.20	12.33	11.28	10.28	9.08	8.27	7.20	6.24	5.04	4.26	3.49	2.24	1.21	0.56
Belatgeuz	23.58	23.03	21.59	21.00	20.09	19.10	18.31	17.08	16.05	15.09	14.02	13.07	12.04	11.09	10.08	9.07	8.00	7.04	6.01	5.04	3.59	3.04	2.01	1.04
Sirio	0.48	23.54	22.46	21.50	20.50	20.02	18.57	17.50	16.54	16.00	14.53	13.58	12.55	12.00	10.53	9.58	8.51	7.55	6.58	5.57	4.50	3.85	2.82	1.57
Procyon	1.41	0.47	23.99	22.46	21.49	20.54	19.47	18.59	17.49	16.53	15.46	14.51	13.48	12.53	11.46	10.51	9.44	8.46	7.45	6.50	5.43	4.42	3.45	2.50
Pollux	1.43	0.53	23.48	22.50	21.55	21.00	19.53	18.58	17.55	16.59	15.50	14.57	13.54	12.57	11.52	10.57	9.50	8.54	7.51	6.54	5.49	4.54	3.51	2.56
Regulus	4.41	3.16	2.08	1.13	0.18	23.27	22.14	21.11	20.16	19.12	18.15	17.10	16.17	15.02	14.15	13.00	12.13	11.17	10.14	9.19	8.19	7.17	6.14	5.19
Espeja	7.28	6.13	5.05	4.30	3.35	2.40	1.33	0.38	23.35	22.39	21.30	20.37	19.34	18.39	17.38	16.37	15.30	14.34	13.34	12.34	11.29	10.34	9.31	8.34
Ariuro	8.19	7.24	6.18	5.11	4.20	3.31	2.24	1.29	0.26	23.30	22.33	21.25	20.25	19.32	18.37	17.28	16.31	15.25	14.22	13.27	12.20	11.25	10.22	9.27
Yndares	10.22	9.37	8.41	7.34	6.39	5.44	4.37	3.44	2.39	1.40	0.36	23.34	22.38	21.34	20.34	19.41	18.34	17.30	16.35	15.40	14.33	13.38	12.35	11.40
Vega	12.41	11.48	10.38	9.43	8.48	7.35	6.46	5.51	4.48	3.58	2.45	1.50	0.47	23.28	22.26	21.50	20.44	19.47	18.44	17.44	16.44	15.47	14.44	13.49
Yisair	13.44	12.59	11.51	10.50	10.01	9.04	7.59	7.04	6.01	5.05	3.58	3.03	2.08	1.05	23.09	22.03	21.54	21.00	20.57	19.56	18.55	17.50	16.57	15.52
Antares	17.01	16.04	14.58	14.03	13.08	12.13	11.04	10.11	9.08	8.13	7.05	6.10	5.07	4.18	3.05	2.10	1.03	0.07	23.04	22.09	21.09	20.07	19.04	18.09

Este Cuadro es ideal complemento — y base — de la gráfica o ábaco al respecto, que se ilustra en otro grabado del texto. Ambas ilustraciones evidencian el fundamento del sugestivo título adoptado, permitiendo "objetivar" la real noción de Ronda Estelar. Nótese que esta información se puede traducir en aplicación práctica: a) conociendo bien la demarcación Norte a Sur, al reconocer una estrella pasando el Meridiano, — en la fecha establecida. — sabremos la hora; b) a la inversa sabiendo la hora, podremos determinar el Meridiano del Lugar.

Escorpio, identificadora del cielo astronómico del Invierno. A la inversa, en plena estación invernal, notaremos que ocurre lo contrario; debiéndose acotar que en los meses de mayo y octubre, hallaremos ambas constelaciones simultáneamente visibles, aunque siendo respectivamente opuestas las posiciones de las mismas.

Ampliando el panorama, si dedicando atención a las constelaciones circumpolares, reconociendo a la cautivante CRUZ DEL SUR le seguimos en su curso, veremos cómo desfila siempre a la vista (desde nuestra latitud 35°), cual girando alrededor de un centro — común a todas las estrellas que nunca se ocultan — que justamente es el *Polo Austral Celeste*, al que señala su eje mayor, si lo repetimos unas cinco veces, en el sentido del "pie" de la misma.

Ninguna inquietud es capaz de rivalizar con esta sublime constatación de nuestra alma con el Cosmos; siendo inconcebible, que debiendo constituir la más constructiva expansión — al alcance de todos — se le menosprecie ¡por ignorancia!

Nuestra posición — entonces — frente a ambas orientaciones de referencia, es clara y persuasiva: destinamos el máximo prodigamiento, hacia la demostración de una tesis tendiente a hacer divulgable en carácter extensivo, dicha posibilidad.

La prueba más elocuente de cuanto expresamos, la constituye la nutrida recolección de trabajos personales, — frutos del respaldo de casi cuarenta años de dedicación funcional activa en la materia —, que se expone en nuestra obrita **MANUAL DE OBSERVATORIOS POPULARES** y sus respectivos Suplementos. Escriba a la Sociedad Meteorológica del Instituto de Estudios Superiores.

NOTA. — El distinguido amigo y destacado poeta Humberto Zarrilli, refirió al Autor del presente trabajo, que más de una noche se pasó sin retirarse al descanso hasta el alba, para seguir el sucesivo levante de las estrellas: he aquí el mejor procedimiento, rápido y objetivo, si ventajosamente le acompañamos de respectivas consultas en "Cartas Celestes".

Salían del Teatro de la Princesa don Ramón del Valle Inclán y Ricardo Rojas. Habían presenciado el estreno de Señora Ama, de Benavente. Los espectadores habían aplaudido la nueva obra. Por entre el público don Ramón daba su opinión al ilustre escritor argentino:

—A mi no me gusta un teatro de esa manera. Con los recursos de presencia que el teatro tiene, nos echa a la cara trozos de realidad. El arte no existe sino cuando ha superado los modelos vivos mediante una elaboración ideal. Las cosas no son como las vemos sino como las recordamos. La palabra, en la creación literaria, necesita siempre ser trasladada a ese plano en que el mundo y la vida humana se idealizan. No hay poesía sin esa elaboración.

Genética del Pelaje de las Razas Bovinas Criadas en el Uruguay

Por el Ing. Agr. JUAN P. BARRIOLA

SIGNIFICADO DEL PELAJE

El pelaje se refiere al color del conjunto de pelos que cubren el cuerpo. En los bovinos, complementado con el color de la piel, de las mucosas y de las astas y pezuñas, comúnmente, es una característica étnica bastante precisa.

En la cría debe cuidarse, porque, según lo expresado, desempeña un rol importante en la definición de las razas, suministrando un índice valioso para apreciar la pureza racial o el grado de mestización y determinar las razas parentales en los mestizos.

Además, al suprimir diferencias de pigmentación, facilita la apreciación de las demás características. Y valoriza el ganado, porque señala una selección a través de varias generaciones para fijar un tipo en relación con la orientación perseguida.

Sin embargo, no se debe de ningún modo valorar excesivamente el pelaje, anteponiéndolo a las cualidades productivas, exagerar sus detalles o mostrar marcadas preferencias por determinadas modalidades del mismo, porque haciéndolo se limita el número de ejemplares para la selección de las cualidades productivas, que es lo fundamental para la economía de la explotación.

Con la misma finalidad de no perjudicar las propiedades económi-

cas, en la preparación de los standards, no deben adoptarse, salvo aceptando sus desviaciones, pelajes o particularidades de los mismos que no puedan fijarse, o en que además de la herencia intervengan otros factores ajenos a la misma.

Técnicamente, en la selección, en lo relativo al pelaje, en primer lugar deben eliminarse las coloraciones, manchas y detalles atípicos, y luego, los defectos tolerables y las variantes que lo desvalorizan como índice racial por acercarlo al pelaje propio de las cruza.

GENÉTICA DEL PELAJE

La herencia de los pelajes, al igual de los demás caracteres, se realiza por unidades hereditarias, llamadas genes, transmitidas de padres a hijos en las células reproductoras — óvulos y espermatozoides.

Los genes, con algunas excepciones relacionadas con el sexo, están presentes por pares en todas las células del cuerpo. Uno de los miembros de cada par procede del padre y el otro de la madre.

Las células reproductoras sólo reciben un miembro de cada par.

La unión del óvulo con el espermatozoide, en el proceso de la fecundación, forma la célula inicial del nuevo ser con genes aportados por los dos progenitores.

Los dos genes de cada par pueden ser iguales condicionando ambos el mismo carácter, por ejemplo pelaje negro, o diferentes condicionando dos caracteres opuestos, por ejemplo, uno pelaje negro y el otro pelaje colorado.

En muchos casos, cuando el individuo lleva dos genes opuestos, se

manifiesta uno solo de ellos, en el ejemplo el determinante del negro, mientras que el otro, el determinante del colorado, permanece latente. Al que se manifiesta se le califica de dominante y al que queda latente, de recesivo.

De acuerdo a lo expuesto, con relación a un par de genes antagó-

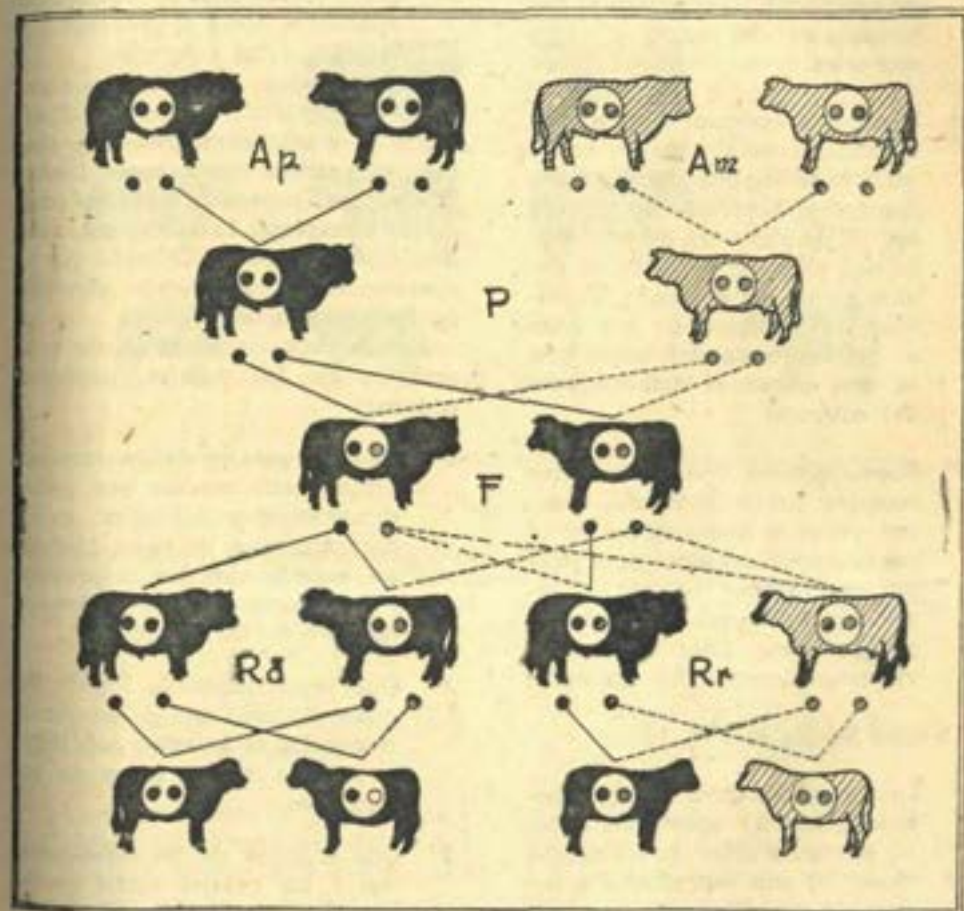


Fig. 1

Herencia de un par de caracteres ilustrada con Aberdeen Angus del tipo standard de pelaje negro (dominante) y de la variedad de pelaje colorado (recesivo). Considera los siguientes apareamientos: Ap de negros homocigotos, Am de colorados, P de negro homocigoto con colorado, F de negros heterocigotos, Rd de negro homocigoto y heterocigoto y Rr de negro heterocigoto con colorado. Muestra el pelaje y la constitución genética de los reproductores y los tipos de las crías de cada apareamiento. El pelaje colorado se representa en rayado. El pelaje negro se determina en oscuro.

nicos, uno dominante y el otro recesivo, en el ejemplo el determinante del pelaje negro y el determinante del colorado, hay que distinguir tres clases de reproductores:

- 1º Reproductores con el carácter dominante pelaje negro, puros u homocigotas en el mismo por haberlo heredado de sus dos progenitores. Transmiten el determinante del negro a todas sus crías.
- 2º Reproductores con el carácter dominante pelaje negro, impuros o heterocigotas en el mismo, por haber heredado de uno de sus progenitores el determinante del negro y del otro el determinante del colorado. Transmiten a la mitad de sus crías el determinante del negro y a la otra mitad el determinante del colorado.
- 3º Reproductores con el carácter recesivo pelaje colorado, siempre puros u homocigotas en el mismo, porque únicamente puede manifestarse cuando el individuo lo hereda de sus dos progenitores. Sólo transmiten el determinante del colorado.

Según ilustra la Fig. 1:

- 1º Los reproductores negros homocigotas: a) apareados entre sí, procrean crías de su misma clase; b) con reproductores negros heterocigotas procrean, aproximadamente en la misma proporción; crías negras homocigotas y heterocigotas; y c) con reproductores colorados procrean crías negras heterocigotas.
- 2º Los reproductores negros heterocigotas: a) apareados entre

sí procrean aproximadamente, una cuarta parte de crías negras homocigotas, una mitad de negras heterocigotas y una cuarta parte de coloradas; y b) con reproductores colorados procrean aproximadamente en la misma proporción, crías negras y coloradas.

- 3º Los reproductores colorados apareados entre sí procrean solamente crías coloradas.

Los caracteres opuestos, no siempre se comportan uno como dominante y el otro como recesivo, sino que en muchos casos, como ilustra la Fig. 2, se superponen o combinan en los ejemplares heterocigotas, quedando perfectamente definida, por la apariencia, la constitución genética de los reproductores.

Las investigaciones relativas a la genética de los pelajes, permiten concluir:

- 1º Que los pelajes de los bovinos están condicionados por genes determinantes del color, genes determinantes de pelos blancos en mezcla con los coloreados y genes determinantes del manchado o no de blanco.
- 2º Que, según ilustra la Fig. 3, los genes de cada una de estas tres categorías se heredan con independencia de los genes de las otras dos.
- 3º Que muchas de las diferencias entre los pelajes están condicionados por la acción combinada de genes modificadores de los determinantes del color, del manchado blanco y de la mezcla de pelos coloreados y blancos.
- 4º Que los genes estudiados hasta ahora son insuficientes para ex-

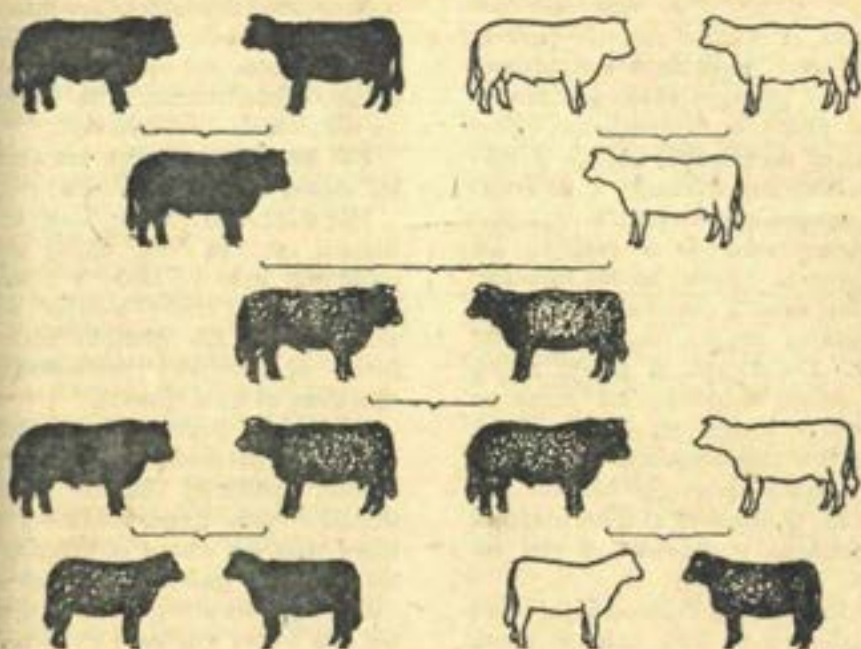


Fig. 2

Herencia de dos caracteres que se combinan en el heterocigota, ilustrada con los pelajes tradicionales del Shorthorn. El blanco y el colorado son homocigotas en los respectivos determinantes que transmiten con firmeza y los rosillos heterocigotas transmitiendo el determinante del colorado y el determinante del blanco.

plicar todas las variaciones observadas en los pelajes.

DETERMINANTES DEL COLOR

- 50 Que una parte de las mismas, debe resultar más bien de la influencia recíproca de dos o más genes, que de la acción de genes aislados.

Hasta la fecha, con relación al problema, se han descrito más de veinte pares de genes, de los mismos se estudian a continuación los principales determinantes del pelaje de las razas criadas en el País.

El Colorado —de Bayo Blanco a Colorado Requernado— y el Negro. — Los bovinos, menos los albinos, llevan, y en condición homocigota, un gene de pigmentación colorada (C), que actúa en la piel, en los pelos, en las mucosas y en las astas y pezuñas. Además, y en condición también homocigota, siempre llevan un gene de pigmentación negra (B). La expresión de uno u otro color, depende de un tercer

par de genes, Ee. El último en condición homocigota (ee), porque es recesivo, permite la expresión del colorado, determinando los pelajes de ese color, tapados o con blanco. El primer gene en condición homocigota (EE) o heterocigota (Ee), porque es dominante, impide la manifestación del colorado y determina la extensión del negro en las partes pigmentadas de la piel, en los pelos que la cubren, en las mucosas y en las astas y pezuñas, originando los pelajes negros, tapados o con blanco. De donde, el pelaje negro y el pelaje colorado, tal como se adelantó e ilustró en la Fig. 1, se comportan como caracteres antagónicos condicionados por un solo par de genes, dominante el determinante del primero y recesivo el del segundo.

En los pelajes colorados, el tono varía dentro de una extensa gama

que va desde el bayo blanco hasta el colorado requemado. Es una característica fundamentalmente hereditaria, condicionada por genes modificadores del colorado de efecto aditivo, determinantes de su grado de dilución o de intensidad.

De las razas criadas en el País, las siguientes llevan colorado:

Hereford, de pelaje colorado y blanco, con la distribución clásica estudiada más adelante y conocida entre nosotros como "pampa" por su cara blanca. El colorado varía del fuerte al abayado, prefiriendo los criadores el rojo guindo.

Shorthorn, cuyos pelos tradicionales son: colorado, colorado poco blanco, rosillo y blanco. Nuestro standard pide tonos fuertes y establece que los claros o descoloridos, así como las manchas blancas en la cabeza, partes altas del cuerpo y patas son faltas graves a evitarse.

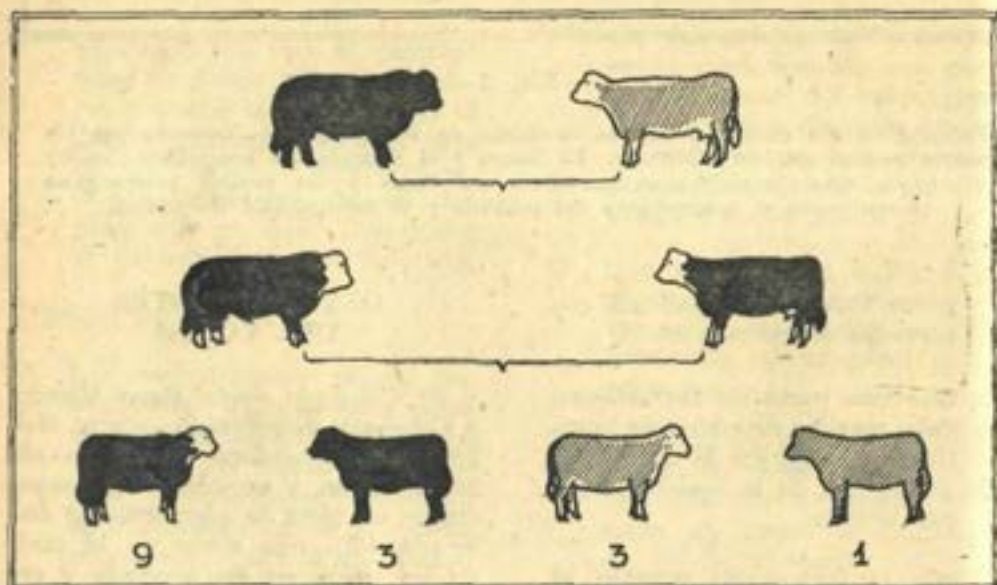


Fig. 3

Herencia de dos pares de caracteres independientes, ilustrada con el cruzamiento de Aberdeen Angus — negro tapado — con Polled Hereford — pampa colorado —. Los hijos son pampa negros porque estos caracteres son dominantes. En los nietos la libre combinación de los caracteres origina cuatro tipos con la frecuencia indicada.

Guernsey, de pelo overo bayo. El bayo en general claro y el blanco en la frente, paletas, riñones, barriga, mechón de la cola y calce de las patas.

El negro lo llevan las siguientes:

Aberdeen-Angus, de pelo negro tapado. El standard objeta al blanco a excepción en la línea inferior detrás del ombligo y ahí solamente hasta cierto grado.

Holando Uruguayo, de pelaje overo negro, con el blanco y el negro con la distribución y las variantes estudiadas más adelante.

En las razas Aberdeen-Angus y Holando suelen nacer ejemplares colorados. La explicación es fácil: los ganados de quienes descienden tenían los dos pelos, los criadores prefirieron el negro y mediante el refugio de los reproductores colorados siempre cuidaron de fijarlo. Sin embargo, debido a la imposibilidad de distinguir, por la sola apariencia, los negros homocigotas de los heterocigotas, quedan reproductores de esta clase, que al aparearse casualmente entre sí procrean una cierta proporción de ejemplares con el pelo atípico colorado.

En el caso de los pelajes recesivos no existe el problema, porque sólo pueden mostrarlo los reproductores homocigotas que lo transmiten con fijeza. Así el Aberdeen-Angus, mediante selección de los reproductores colorados nacidos en las crías negras, se ha formado una variedad colorada que no presenta ninguna dificultad en cuanto a fijeza del pelaje.

El Hosco. — El hosco está condicionado por un par de genes Bs bs. El primero, en los pelajes genéticamente colorados, porque el gene de extensión del negro no permite su manifestación, determina en condición homocigota (Bs Bs) o hetero-

cigota (Bs bs), pigmentación negra en la mayor parte de la superficie coloreada de la piel, en las mucosas, en las astas y pezuñas, y en los pelos coloración negruzca, más o menos extendida y concentrada en ciertas regiones, originando los pelajes hoscos Fig. 4. El gene bs en condición homocigota no afecta la expresión del colorado.

El pelaje hosco y el pelaje colorado, según lo expuesto, se comportan entre sí como caracteres opuestos condicionados por un par de genes, dominante el del primero y recesivo el del segundo. Su transmisión y expresión puede seguirse en la Fig. 1, considerando al hosco como negro.

Los productos de los cruzamientos de negros con hoscos muestran pelaje negro. Entre sí procrean ejemplares negros, hoscos y colorados, debido a que intervienen dos pares de genes Ee y Bsbs, pues las razas negras no llevan el gene Bs propio del hosco sino el bs.

En los pelos hoscos hay una gran variabilidad en la extensión del negro, desde el casi todo negro hasta el negro solamente en el arranque de la cola. Distintas causas influyen en esta variabilidad. En los terneros chicos apenas se manifiesta el negro que se va acentuando con la edad. Los machos muestran más negro que las hembras de la misma crianza. La lactancia aclara el pelaje. El régimen de campo aumenta el negro y la estabulación lo reduce. Pero, fundamentalmente, está contraloreada por factores genéticos, considerándose que por lo menos intervienen dos genes, uno de ellos para mucho negro dominante en los machos y recesivo en las hembras y el otro para poco negro dominantes en las hembras y recesivo en los machos. Los genes que condicionan la intensidad o dilución del colorado no influyen en la extensión del ne-

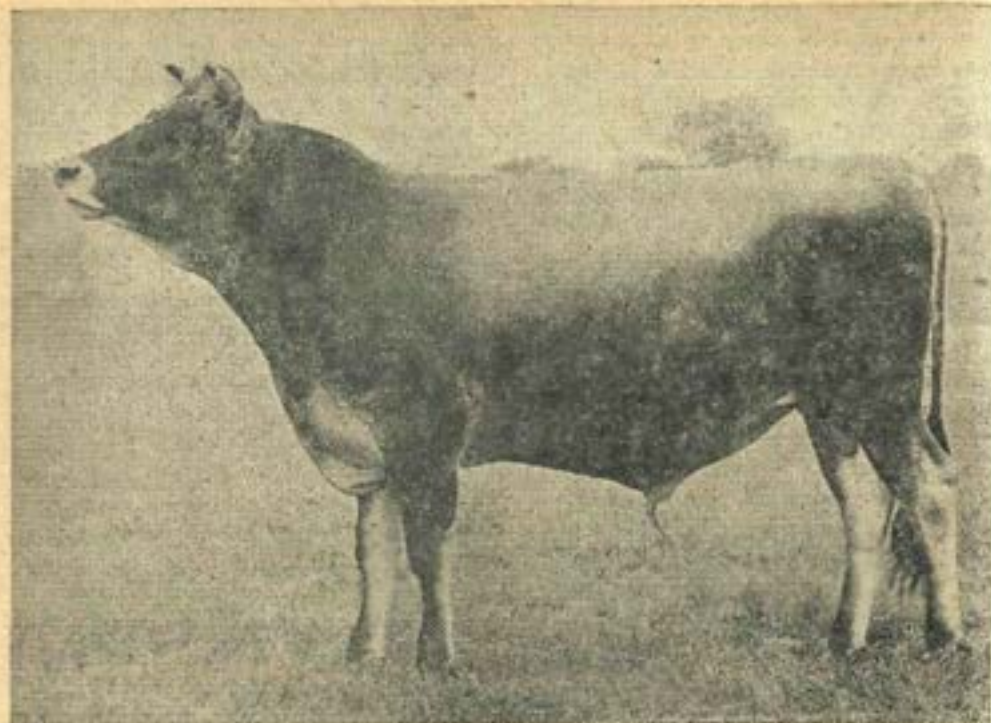


Fig. 4

Pelaje hosco, típico del Jersey y de otras razas, está formado por una mezcla de pelos color colorado diluido, con pelos negruzcos más o menos extendidos y concentrados en ciertas regiones. Lo complementan un anillo claro alrededor del morro negro o pizarra; degradaciones del color fundamental en los sobacos, bragas, patas y, en algunos ejemplares, a lo largo del lomo; pezuñas y mechón de la cola negros y punta de las astas negras.

gro, porque en los pelajes hoscos se encuentran combinados todos los tonos de colorado con todas las gradaciones de negro.

El anillo claro alrededor del morro, típico de los pelajes hoscos, así como la degradación del color fundamental en la entrepierna, sobaco, bragas, patas y otros puntos son atribuidos a un gene recesivo de emblanquecimiento que las razas hoscas llevarían en condición homocigota. Su comportamiento recesivo explica que las primeras cruza de las razas hoscas con ganado no hosco no los muestren.

De las razas criadas en el País, las siguientes llevan hosco:

Jersey, de pelaje variando, según el grado de dilución del colorado y de extensión del negro, dentro de una gama que va del bayo blanco al hosco casi negro. Puede llevar blanco, especialmente en la frente, pecho, cinchera, verija y borla de la cola.

Brown Swiss, de pelaje hosco con matices grises o pardos de tonos desde claros hasta oscuros.

Ayrshire, de pelaje overo desde colorado hasta pardo y con cualquier proporción de blanco. En general,

llevan manchas oscuras en el arranque de la cola y en la cabeza y cuello.

El Barcino. — El barcino está condicionado por un par de genes ($Bs\ bs$) modificadores del hocco. El primero en condición homocigota ($Bs\ Bs$) o heterocigota ($Bs\ bs$), modifica la expresión del hocco en forma de listas irregulares a modo de chorreaduras verticales o, también, de manchas de aspecto atigrado, sobre fondo colorado de distintos tonos. El segundo gene en condición homocigota ($bs\ bs$) no determina ningún cambio en el hocco.

De las razas explotadas en el País, la Normando lleva pelaje barcino, con una proporción variable a blanco. El barcino en la parte dorsal y costados del animal, interceptado por el blanco que puede invadirlo más o menos. El blanco en la cabeza, vientre y patas. Es común que lleve anteojeras y que las patas sean manchadas.

DETERMINANTES DE PELOS BLANCOS, EN MEZCLA O NO CON LOS COLOREADOS

El Rosillo, el Moro y el Blanco. — Estos pelos están contraloreados por un par de genes Nn . El primero, sin modificar en nada la coloración de la piel, en condición homocigota (NN) inhibe, en forma total, la coloración de los pelos, determinando pelajes blancos, con algunos pelos colorados o negros, en las orejas y en el hocco, según el color sea genéticamente colorado o negro. En condición heterocigota (Nn), la inhibe solamente en forma parcial, determinando pelajes rosillos si el color es colorado y los moros si negro. El segundo gene, en condición homocigota (nn), no determina ninguna inhibición. En consecuencia, la heren-

cia de estos pelajes se realiza de acuerdo con el esquema de la Fig. 2, en que los caracteres antagónicos, blanco y colorado o blanco y negro, no se comportan uno como dominante y el otro como recesivo, sino que combinan en los ejemplares heterocigotas.

Los pelajes tradicionales del Shorthorn están condicionados por este par de genes. Los ejemplares blancos llevan el gene inhibidor en forma homocigota, los rosillos lo llevan en forma heterocigota y los colorados no lo llevan, siendo homocigotas en el gene n . Los ejemplares colorados poco blanco, genéticamente son colorados con varios genes para las manchas blancas que se heredan independientemente.

De acuerdo a lo expuesto e ilustra la Fig. 2, en la cría del Shorthorn hay que prever los siguientes resultados:

- 1º Colorado —o colorado poco blanco— por colorado —o colorado poco blanco— procrean colorados o colorados poco blancos.
- 2º Blanco por blanco procrean blancos.
- 3º Colorado —o colorado poco blanco— por blanco procrean rosillos.
- 4º Rosillo por rosillo procrean colorados —o colorados poco blanco—, rosillos y blancos.
- 5º Colorado —o colorado poco blanco— por rosillo procrean colorados —o colorados poco blanco— y rosillos.
- 6º Blanco por rosillo procrean blancos y rosillos.

El Shorthorn en cruzamientos con razas coloradas procrean de acuerdo al esquema anterior, así con el Hereford, según su pelaje, procrea pampas colorados o pampas rosillos. En los cruzamientos con razas negras, en vez de colorado o rosillo, procrea negro o moro; así en el Reino Unido, el famoso ganado carníbero "Blue Grey" —de pelo moro—

se produce cruzando Shorthorn de pelaje blanco con Aberdeen-Angus o Galloway.

En el rosillo del Shorthorn hay una gran variabilidad —parejo o manchado y de colorado a claro— atribuida a los mismos determinantes de las manchas blancas en el colorado y a otros genes modificadores, que influyen en la proporción y dis-

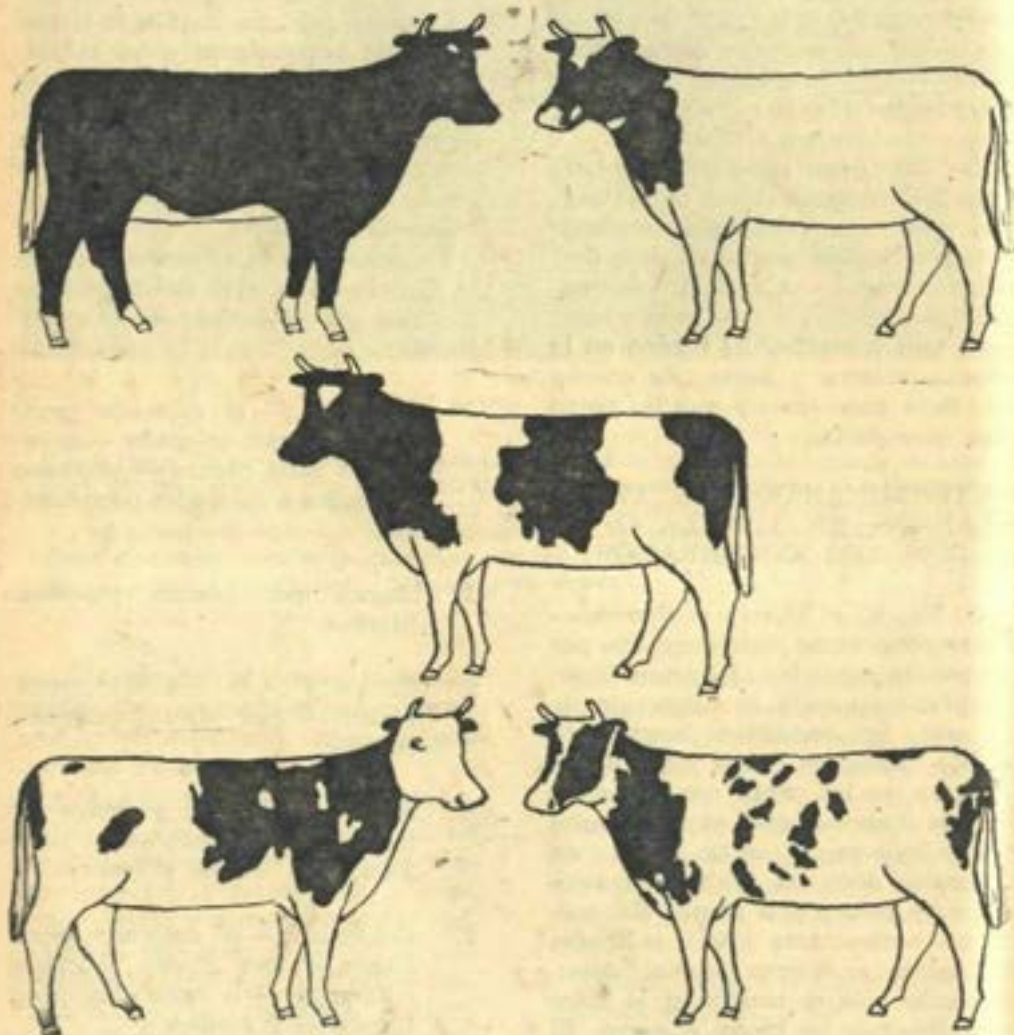


Fig. 5

Pelaje clásico del Holando — en el centro de la figura — y sus variantes: negro, blanca, cara blanca y pintada.

tribución de los pelos pigmentados y blancos.

DETERMINANTES DE LOS PATRONES CON O SIN MANCHAS BLANCAS

El Overo — Con relación al manchado blanco hay una serie de tres genes *s*, *S* y *Sh*. El primero en condición homocigota (*ss*), porque es recesivo con relación a los otros dos, determina los patrones overos del Holando, Guernsey, Ayrshire y el colorado poco blanco del Shorthorn.

El overo clásico del Holando, según se ilustra en la Fig. 5., lleva dos franjas blancas, una a la altura de las cruces y la otra de los riñones, que dividen el negro en tres porciones, la primera sobre la cabeza, cuello y paletas, la segunda a modo de mandil sobre el lomo y costillares y la tercera sobre la grupa y cuartos. La cabeza lleva estrella o lista, y la barriga, patas y extremo de la cola son blancos.

A partir de este pelaje, que lleva de 40 a 60 % de blanco, según ilustra la Fig. 5., se distinguen cuatro tipos de variantes:

- 1º Reducción del blanco por debajo del 40 %, originando los pelajes, llamados por los tamberos, picasos, negros o tapados. En ellos, la mancha mediana se une con la anterior, con la posterior o con ambas a la vez. El blanco de la barriga se reduce. La estrella o lista se achica y hasta desaparece. El negro de las patas desciende hasta los nudos y el de la cola hasta el mechón de la cola. El pelaje todo negro no se acepta, la barriga, el calce de las patas hasta los nudos y el mechón de la cola siempre deben ser blancos.

- 2º Aumento de la cantidad de blanco por arriba del 60 %, originando los pelajes que los tamberos califican de blancos. Las manchas negras se reducen y la mediana y/o la posterior hasta desaparecen. El pelaje todo blanco no se acepta.

- 3º Fraccionamiento de las manchas negras con el consiguiente aumento de blanco, originando los pelajes conocidos como pintados o atigrados.

- 4º El blanco penetra y reemplaza en mayor o menor proporción al negro de la cabeza, que puede llegar a ser toda blanca o blanca con solo las orejas negras. Se originan así, las "caras blancas" que desvalorizan el pelaje como índice racial, por acercarlo al característico de algunas cruas.

Estas variantes, fundamentalmente, son de origen genético, considerándose, en general, están controladas por cuatro pares de genes, *Lwlw*, *Sbsb*, *Whwh* y *Dede*, de acción también sobre los demás pelajes manchados.

Lwlw, condicionan la cantidad de blanco, reduciéndola el primero y aumentándola el segundo. Un overo, no llevando otros modificadores, con *LwLw* tiene 1/3 de blanco, con *Lwlw* 1/2 y con *lwlw* 2/3.

Sb, en condición homocigota (*SbSb*) o heterocigota (*Sbsb*), porque es dominante, determina la división de las manchas pigmentadas.

Los overos con las manchas pigmentadas sin dividir llevan *sb* en condición homocigota.

Wh, en condición homocigota (*WhWh*) o heterocigota (*Whwh*), aumenta la proporción de blanco en la cabeza. Los ejemplares sin inva-

sión de blanco en la cabeza llevan whwh.

De, en condición homocigota (De De) o heterocigota (De de) determina las pequeñas manchas pigmentadas sobre las pezuñas o alrededor de los dedos suplementarios, tolerados por el standard del Holando. Los ejemplares sin estas manchas son de de.

Las razas Shorthorn Ayrshire y Normando, llevan el gene Pl, determinante, según ilustra la Fig. 6, la pigmentación en la parte posterior de las patas más o menos extendidas hacia adelante. Es responsable, además, del manchado de la cara del Normando y de la cara enmascarada

de los mestizos Hereford-Shorthorn. Es dominante sobre pl que lleven en condición homocigota las razas, como la Holando, de patas blancas o calzadas de blanco.

La raza Shorthorn lleva un gene dominante Wr, que restringe la extensión del blanco en los pelajes overos. Por esta circunstancia los Shorthorn colorados, genéticamente overos, muestran poco blanco.

El Tapado. — Los pelajes tapados, es decir, sin manchado blanco están condicionados por el gene S.

S es dominante en relación al determinante del overo. Por eso las primeras cruas de una raza tapada

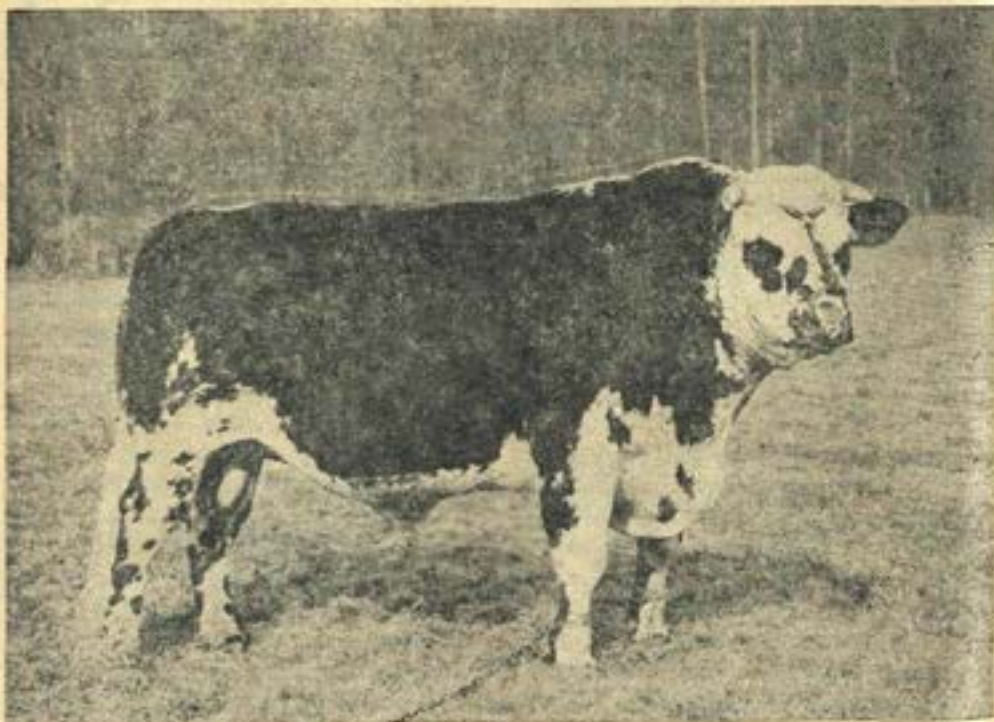


Fig. 6

El pelaje del Normando, fundamentalmente, está condicionado: 1) por los determinantes del barcino; 2) por un determinante del manchado blanco, posiblemente similar al del Hereford; y 3) por un determinante de la pigmentación de la parte posterior de las patas más o menos extendida hacia adelante y de las manchas de la cara.

con otra overa, por ejemplo la Holando, son tapadas o muy tapadas. Las manchas blancas, que en algunos casos muestran, están condicionados por genes dominantes aportados por el mismo holando, o por genes recesivos, incluso el determinante del overo, aportados no sólo por el Holando, sino también, por la otra raza que entra en el cruzamiento. Así, en el Holando se ha estudiado la existencia de un gene dominante In (verija blanca) y el Shorthorn, según se ha visto, puede ser portador del determinante del overo.

El Pampa. — El gene Sh determina el patrón del Hereford, conocido entre nosotros como pampa, con el blanco localizado en la cabeza — con excepción de las orejas que muestran colorado — en la parte inferior del cuello, pecho, bajos del tronco, calce de las patas hasta las rodillas y garrones, penacho de la cola y línea dorsal del cuello.

Dentro de este modelo hay variación en la extensión del blanco, atribuidas en general, a tres pares de genes modificadores. El primer par *Lwlw*, ya estudiado en el overo, influye en la extensión del blanco. El segundo par *RnRn*, controla la presencia o ausencia de colorado en la línea dorsal del cuello, comportándose el primero de ellos, que lo determina, como dominante incompleto. El tercer par de modificadores *Rere* condicionan, respectivamente, la pigmentación en los párpados exhibida por algunos ejemplares o la ausencia de la misma. El primero es dominante incompleto.

La cara blanca del Normando podría estar condicionada por el mismo determinante Sh del Hereford o lo que es más probable por otro gene similar, dado que su manchado puede llevar mucho más blanco y es

menos definido que el manchado del Hereford. Las patas pigmentadas y la cara manchada del Normando según ya se estudió, están determinadas por el gene Pl.

Sh, con relación a los determinantes del overo y del tapado se comporta como dominante, debido a ello las primeras cruas del Hereford con razas de pelajes overos o tapados son pampas.

ANTECEDENTES Bibliográficos. —

Shrode R. R. and Lush. J. L. —
The Genetics of Cattle. —
Advances in Genetic Vol. I. N. Y.
1947. —

Ibsen W. L.

The Inheritance of the Allelomorphs and Modifier of White Spotting in Cattle.

Animal Breeding Abstracts Vol. 17
Nº: 4, Edinburgh 1948.

Jones

The Inheritance of Red Road and White colour in Dairy Shorthorn Cattle.

Animal Breeding Abstracts Vol. 16
Nº: 4, Edinburgh 1947.

Hancock J.

Gemelos Idénticos en el Ganado y Herencia del Color.

Endeavour Vol. XI Nº: 42 Londres 1952.

Koger M. Mankins J. V.

Heritability of intensity of red color in Hereford Cattle.

Journal of Heredity Vol. 3. 1952.

Barriola J. P.

El Pelaje de la Raza Holando.

Revista Asociación Rural del Uruguay Nº 2/3. 1952.

Contribución al MEJOR CONOCIMIENTO DE LAS PLANTAS INDIGENAS

Por el Sr. ATILIO LOMBARDO

II Parte

Antes de seguir adelante con nuestra segunda exposición sobre "Contribución al mejor conocimiento de las plantas indígenas", consideramos muy útil la corrección de unos pocos errores tipográficos aparecidos en el número anterior, errores que habrían escapado en la composición en razón de que la terminología usada no es común. De esos pocos, la mayoría ocurrieron en los nombres científicos de las plantas allí tratadas.

Confundiendo en que no aparecerán errores en estas correcciones, ocupémonos de ello.

En la pág. 126, apareció lo siguiente: "El que lleva como nombre científico genérico *Aspidosperma*, tiene "los caracteres morfológicos que damos en breve reseña; son caracteres que permiten que este árbol sea "confundido con algún otro de nuestra flora"; debió decir: son caracteres que no permiten que este árbol sea confundido, etc. Al pie de la lámina 4, fue escrito *Kylosma Wargurgii* y *Kylosma ciliatifolium*; debió ser: *Xylosma Warburgii* y *Xylosma ciliatifolium*.

Continuaremos con nuestro cometido presentando primeramente tres árboles indígenas que llevan en su nombre común la palabra "molle", siguiendo con tres cuyo nombre co-

mún es "plumerillo", luego con dos conocidos bajo el nombre de "arue-ra", también dos con el nombre de "viraró" y finalmente dos con el de "lapachillo".

LOS "MOLLES"

En nuestra flora existen tres especies comunes que en su nombre vulgar aparece la palabra "molle", sola o acompañada de un adjetivo; aún puede este nombre encerrar todavía otra especie del mismo género y también formas de una de las tres especies de que se habla. Refiriéndonos a ellas mediante sus nombres científicos son: *Schinus molle*, *Sch. lentiscifolius* y *Sch. Polygamus* y sus formas *parviflorus*, *ovatus*, *crenatus* y otras; finalmente habría que agregar *Schinus weinmanniaefolius*, arbolillo poco conocido o confundido como una forma pequeña del *Sch. lentiscifolius*.

Aparte de lo dicho, existe una especie del género *Gymnosporia* la que algunas veces recibe el nombre común de "molle", pero creemos que es dado por personas que le confunden con el "molle rastrero" (*Sch. polygamus*). Lo mismo sucede con otra especie —esta parece corresponder al género *Bumelia* y es desconocida para la flora indígena— en el departamento de Rocha cerca de sus límites con el Brasil.

El género *Schinus* es poligamodioico, produciendo sus especies, por tal razón, flores masculinas en unos individuos y en otros, hermafroditas o flores femeninas con estaminodios.

Veámos nuestras especies:

SCHINUS MOLLE L — "*Anacahuita*", "*Aguaribay*", "*Molle*"
(Lám. I, fig. 1.).

Arbol que alcanza hasta 10 metros de altura, de tronco grueso, copa mas o menos amplia y ramillas colgantes, estos últimos en mayor grado en los adultos.

Hojas alternas, resinosas, compuestas de numerosos pares de foliolos, éstos sésiles, lanceolados, agudos, dentados o subíntegros; pecíolo cilíndrico y raquis aplanado o poco mas o menos alado.

Flores pequeñas, amarillentas, dispuestas en panojas, éstas de mayor tamaño en los pies masculinos, pedicelos delgados: cáliz de 1 milímetro; corola de 2 mm. con pétalos obtusos; las masculinas con 10 estambres, 5 mas largos, éstos de dos milímetros; las femeninas con estaminodios muy cortos; pistilo de ovario súpero, globoso, de estilo corto y estigma trilobulado.

Fruto: drupa globosa, de 4-5 mm. de diámetro, con epicarpo rojizo y papiráceo.

Florece en el Verano.

En territorio uruguayo es ribereño y serrano. Por nuestra parte solamente lo hemos visto en el departamento de Tacuarembó; Arechavaleta, el autor de *Flora Uruguaya*, lo herborizó en Tacuarembó y en Cerro Largo. Vive en las tres Américas, desde México hasta nuestra República; por tal razón recibe un sinnúmero de nombres comunes, que rara vez son dados entre nosotros: "árbol de la pimienta", "bálsamo", "terebinto", "pimentero", "curanguay"

(Argentina), "muelle", "pimiento" (Colombia), "aroeira", "pimenteira do Perú" (Brasil), "mulli", "molle pimentera" (Perú), "pimiento de California" (Costa Rica), etc. etc.

Acerca de él tomamos de nuestra "*Flora arbórea y arborescente del Uruguay*". "*Schinus molle* L. var. *areira* (L) DC. —según Cabrera— en "*Revisión de las Anacardiáceas Austroamericanas*, se diferencia de la "especie típica por el mayor número de foliolos (7-16 yugos), lanceolado-lineares, enteros o más o menos serrados.

"Al parecer la especie típica fue hecha con la base de elementos tomados del árbol joven y la variedad *areira* con la base de elementos del adulto.

"Cuando sembramos semillas de lo que sería la variedad *areira*, nacen plantas con caracteres de la especie típica. Lentamente va transformándose la planta y cuando envejece tiene los caracteres de dicha variedad. Esta transformación la hemos observado en ejemplares plantados en el Jardín Botánico y en el Prado".

Según el mismo Arechavaleta, la resina que segrega este árbol es utilizada por la medicina europea y conocida allí por el nombre de *Mastic americano*.

SCHINUS LENTISCIFOLIUS
March. — "*Molle ceniciento*", "*Carobá*".

(Lám. I, fig. 2)

Generalmente se presenta como un arbusto de 3-4 metros de altura, aunque puede llegar a ser un árbol de 7-8 metros o quedar reducido a un arbustillo de 50-90 centímetros. Ramillas y follaje, cenicientos por lo común.

Hojas alternas, largas de 8-12 centímetros y compuestas de 4-7 pares



Lámina I

1. — *Schinus Molle* "Anacahuita", "Aguaribay" o "molle", ramilla en flor.
2. — *Schinus lentiscifolius* "Molle ceniciento", "Carobá", ramilla fructificada y hoja grandidentada.
3. — *Schinus polygamus* "Molle", "Molle rastrero", ramilla en flor y arriba flor masculina (aum.) debajo flor femenina (aum.).

de foliolos, éstos sésiles, opuestos o subopuestos, desde íntegros a grandidentados, estrechamente lanceolados hasta ovales y de 1,5-2,5 centímetros de largo; peciolo de 1-2 centímetros y ligeramente alado; raquis alado.

Flores pequeñas, dispuestas en cortas panojas donde su largo media entre 5 y 8 centímetros; cáliz pubescente y ciliado de 1 mm. o menor; corola de pétalos oblongos, de 2-2,5 milímetros de largo y cóncavos; las flores masculinas con 10 estambres de 1 mm. poco más o menos de largo; las hermafroditas con estambres más cortos, pistilo de ovario súpero, globoso y glabro, estigma trilobulado.

Fruto: drupa globosa de 4-5 milímetros de diámetro, de epicarpo papiráceo y de color rojo-lilacino, rara vez verduzco.

Florece en el Verano.

Es serrano, siendo frecuente en las serras y cerros del departamento de Lavalleja (ex-Minas). En Montevideo se le cultiva en parques, plazas y paseos públicos.

SCHINUS POLYGAMUS (Cav.)
Cabr. "Molle", "Molle rastrero"
(Lam. I, fig. 3)

Especie sumamente variable tanto en su porte, como en su altura y en sus hojas, así como en el número de flores en los racimillos, éstos van desde paucifloros a densifloros. Su copa generalmente es irregular y sus ramas tortuosas por lo común; las ramillas son, frecuentemente, aguzadas en su ápice el que resulta espinoso.

Hojas simples, alternas o aglomeradas en cortas yemas, lanceoladas, corta o largamente espatuladas, agudas u obtusas, angostadas hacia la base y terminando en corto peciolo, enteras o con dientes, lampiñas, su largo casi nunca pasa de los 7 centímetros ni es menor de uno.

Flores pequeñas, blancas o blancuecinas, dispuestas en glomérulos

racimiformes que parten de la axila de las hojas, menores en largo que éstas; las masculinas con estambres (en número de 10) más largos que los pétalos; las hermafroditas con el mismo número de estambres, pero más cortos que los pétalos, pistilo de ovario súpero, estilo y estigma gruesos y no sobrepasando el largo de los pétalos.

Fruto: drupa globosa de 4-5 mm. de diámetro, con epicarpo papiráceo y de color lila.

Florece en los meses de Agosto y Setiembre.

Es serrano y ribereño, siendo común en casi toda la República.

Esta especie es frecuentemente atacada por agallas; en sus ramas y ramillas aparecen *Cecidioses eremita* Oberth., agalla de forma esférica de dos centímetros o menos de diámetro y *Dicranoses capsulifex* Kieff. et Joerg., de forma de maza, y sobre las hojas *Trioza gallifex* Kieff. et Joerg.

En Montevideo, el "molle rastreo", es escasamente cultivado en paseos, plazas y parques públicos excepto en el Jardín Botánico y en el Parque Indígena; este último posee buen número de ejemplares, aunque jóvenes.

LOS "PLUMERILLO"

Son tres los "plumerillos" que existen en la flora uruguaya y los tres pertenecen al mismo género, *Calliandra* y éste a la subfamilia Mimosoides de la familia Leguminosae. Les es dado el nombre común de plumerillo por sus inflorescencias donde la disposición de sus flores con sus largos estambres recuerdan a un pequeño plumero. El nombre científico genérico *Calliandra* también está basado en los estambres que son notables en la mayoría de las especies (alrededor de 80); está compuesto

por las palabras griegas *callos* que significa hermoso y *andros*, hombre, usado en el sentido de sexo masculino; por otra parte, el conjunto de esos órganos masculinos de las flores reciben el nombre de androceo. El más común y más conocido de los "plumerillos" es el *Calliandra Tweediei*, llamado, muchas veces, "plumerillo rojo" en razón de que los estambres de esta especie son totalmente rojos.

Tanto éste como los otros dos viven en montes ribereños. Los tres se hallan cultivados en nuestros jardines, ya públicos o privados, aunque escasamente, no en la proporción que correspondería a plantas de su elevado valor como ornamentales.

CALLIANDRA TWEEDIEI Benth.
"Plumerillo", "Plumerillo rojo".

(Lám. II, fig. 1)

Arbusto de dos o tres metros o muy poco más de altura, generalmente muy ramificado desde su base; de follaje persistente; ramillas jóvenes con pelos más o menos largos.

Hojas alternas, dos veces compuestas (bipinnadas), 3-4 yugadas, folíolos lineales, con pelos en la cara superior.

Flores vistosas por su estambres largos y de color rojo, dispuestas en cimas capituliformes sobre un pedúnculo común de 4-5 centímetros de largo, axilares; cáliz de 3 mm. de largo, de color castaño y con algunos pelos; corola de color más claro y dos o tres veces más larga, con pétalos vellosos en el ápice; estambres numerosos, de 3-4 centímetros de largo y de color rojo brillante; pistilo con estilo del mismo color que los estambres y un poco más largo.

Legumbre subleñosa, de 4-8 cms. de largo, cubierta de pelos rojizos. Florece en la Primavera, pero durante el Otoño pueden aparecer algunas inflorescencias.

En estado silvestre le hemos visto en el departamento de Artigas a orillas de los ríos Uruguay y Cuareim y en Salto a orillas del Arapey y del Daymán.

En Montevideo, bajo cultivo, fructifica muy poco aunque florece abundantemente.

CALLIANDRA PARVIFLORA
(Hook. & Arn.) Speg. "Plumerillo"

Arbusto con cierta semejanza a la especie anterior, pero de follaje más ralo; las ramillas jóvenes generalmente son glabras (sin pelos).

Hojas bipinnadas, 3-6 yugadas; folíolos lineales, más angostos que en *C. Tweediei* y sin pelos.

Inflorescencia axilar, sostenida por un pedúnculo de 4-5 cms.; cáliz de 2 milímetros de largo; corola doble o triple en largo; estambres numerosos, de 3-4 centímetros de largo, blancos en su mitad inferior y róseos en la superior; pistilo con estilo semejante a los estambres.

Legumbre subleñosa, de 4-6 centímetros de largo.

Vive a orillas de los ríos Uruguay y Negro, hallándose también en ríos y arroyos del noreste de la República.

En el cultivo se desarrolla —muchas veces— en forma de arbusto splanado extendiendo su copa hasta 8-9 metros de diámetro y no pasando de dos metros en altura.

Florece abundantemente.

Le favorece el abrigo de otras plantas que le sobrepasen en altura. En el Jardín Botánico existe un notable ejemplar desarrollado en extensión que abarca más de 40 metros cuadrados.

En su nomenclatura botánica tiene varios sinónimos, el más conocido entre nosotros es *Calliandra bicolor* Benth.

CALLIANDRA SELLOI (Spreng.)

Macbr. — "Plumerillo".

(Lám. II, fig. 3)

En su aspecto general se asemeja más a *C. Tweediei* que a la especie

anterior aunque en altura difícilmente llegue a los tres metros.

Hojas bipinnadas pero con un solo yugo de pinnas, folíolos también lineales.



Lámina II

1. — *Calliandra Tweediei* "Plumerillo rojo", ramilla en flor.

2. — *Calliandra parvifolia* "Plumerillo"; ramilla con una inflorescencia y tres legumbres.

3. — *Calliandra Selloi* "Plumerillo"; ramilla en flor.

Inflorescencia algo menor que las de las especies anteriores; flores muy semejantes a la segunda; estambres de color blanco en su mitad inferior y óseos o casi rojos en la superior.

Legumbre algo semejante a la de *C. Tweediei*, pero glabra.

También vive a orillas de los ríos Uruguay y Negro, aunque puede ser hallada en el norte y noreste de la República.

Florece en la Primavera y también a principios del Otoño.

Bajo cultivo —como ornamental— es tan decorativa como el "plumerillo rojo".

También esta especie tiene sinónimos en su nomenclatura científica; el más difundido es *Calliandra brevipes* Benth.

LAS "ARUERAS"

En nuestro país viven dos "arueras", por momentos confundibles entre sí, pero pueden ser fácilmente diferenciadas con simples observaciones. Ambas pertenecen al mismo género, *Lithraea*. Mientras que *L. brasiliensis*, la "aruera" común en algunos cerros y sierras, se eleva como un arbusto de 2 ó 3 metros de altura y posee hojas simples generalmente, *L. molleoides* es de mayor tamaño llegando, muchas veces, a ser un árbol que puede medir unos 7 metros de altura y aún sobrepasarlos, poseyendo hojas compuestas de 3 ó 5 foliolos y habitando comunmente zonas ribereñas.

Estas dos clases de "arueras" —aunque se las tome por una sola— son muy conocidas por el hombre del campo en razón de la acción alergógena que ejercen sobre la piel, no cubierta por la ropa, de las personas sensibles a ese efecto, provocándoles una dermatitis muchas veces molesta en sumo grado.

En nuestra campaña se le teme a la acción de la "aruera" y creen librarse de su daño con el tan conocido saludo al revés, que consiste en: "Buenos días Señora Aruera" por la tarde y "Buenas tardes Señora Aruera" si es de mañana. Hay otras creencias para librarse del daño, pero ellas son menos difundidas.

La dermatitis que provocan estas plantas, así como otras Anacardiáceas y aún plantas que no pertenecen a esta familia, es debido a sustancias volátiles, conocidas por la ciencia médica, que se desprenden de toda la planta.

Se ha observado que con el calor aumentan los desprendimientos de esas sustancias en nuestras arueras. Las personas que continuamente tienen contacto con plantas que provocan dermatitis se sensibilizan y son atacadas fácilmente.

La acción alergógena provocada por las "arueras", por el "litre" chileno, otras Anacardiáceas, algunas Euforbiáceas, el género *Primula*, etc., en el hombre, está extensamente tratada por el Dr. Pablo Recarte y el Prof. Raúl Vaz Ferreira en el capítulo titulado *Dermatitis Filogénica*, del libro "Alergia en la práctica clínica" de los doctores B. Varela Fuentes, P. Recarte y A. Graña, publicado en Montevideo en el año 1945.

Pasando a nuestro cometido, daremos aquí las diferencias de estas dos "arueras". El género a que pertenecen, *Lithraea*, es polígamo como sucede con *Schinus*; ambos pertenecen a la familia de las Anacardiáceas.

LITHRAEA MOLLEOIDES (Vell.)
Engl. "Aruera" (Lám. III. fig. 1.)

Árbol de poca altura, aunque puede desarrollar amplia copa; de follaje persistente.

Hojas alternas, compuestas por 3-5 folíolos sésiles, largos de 3-4 centímetros por 1-2 de ancho, íntegros; raquis y aún peciolo alados (los individuos jóvenes producen hojas simples.)

Flores amarillentas o verduzcas, pequeñas, dispuestas en una inflorescencia racimosa o apanojada; cáliz 5-dentado; corola con 5 pétalos;

las masculinas con 10 estambres; las femeninas (o mejor, las hemafroditas) con 10 estambres de pequeño tamaño (pueden ser considerados estaminodios); pistilo de ovario súpero, tricarpeal y unilocular, estilos tres.

Fruto: pequeña drupa globosa o ligeramente aplanada, con epicarpo papiráceo.



Lámina III

1. — *Lithraea molleoides* "aruera", ramilla masculina florecida y ramilla femenina con flores y una hoja.
2. — *Lithraea brasiliensis* "aruera", ramilla fructificada.

Florece a fines de la Primavera o en el verano.

Vive con preferencia a orillas de ríos y arroyos, pero se le puede encontrar integrando la flora de cerros y sierras.

Se le cultiva en paseos monteviduanos, aunque existen en ellos escaso número de ejemplares. El árbol cultivado provoca el mismo daño que en el estado silvestre.

En el noreste de la República Argentina fabrican con sus frutos una bebida alcohólica fermentada (aloja). También en la Argentina sus frutos y aún sus hojas son considerados medicinales; usan sus infusiones, o los agregan al mate, como estomacal y diurético. De ahí le llega su nombre común argentino de "molle de beber".

En cuanto a su nombre científico, es posible que haya quienes estén interesados en saber el significado de las abreviaturas que aparecen en el binomio perteneciente a esta especie, *Lithraea molleoides* (Vell.) Engl. Vell., corresponde al nombre del fraile Vellozo, botánico brasileño, quien fue el primero en describir esta especie de "aruera" y publicarla bajo el nombre de *Schinus molleoides*. Como *Schinus* es un género que no encierra a esta "aruera", el botánico alemán Engler la pasó al género *Lithraea* que la comprende, conservando el nombre específico *Molleoides* que pertenece, por prioridad, a Vellozo.

LITHRAEA BRASILIENSIS L.
March. "Aruera" (Lám. III, fig. 2.)

Esta especie, que también es conocida bajo el nombre común de "aruera", es un arbusto que se eleva a dos o tres metros de altura; muy rara vez pasa esta medida. Follaje persistente.

Hojas simples, alternas, enteras, a veces trifoliadas, apiculadas.

Flores y frutos semejantes a la especie anterior.

Por lo común vive en cerros y sierras. En los departamentos de Maldonado y Lavalleja es fácil hallar grandes cantidades de individuos de esta especie.

Bajo cultivo se halla en el Jardín Botánico.

LOS "VIRAROS"

Podemos decir que entre los árboles indígenas existen dos especies bien conocidas que reciben el nombre común de "viraró". Ambas pertenecen al género *Rupretchia*; fuera de ellas, es posible que haya que agregar un tercer "viraró", o mejor dicho, una tercera especie de tal género en nuestra flora, el *Rupretchia laxiflora*, la que creímos reconocer en individuos observados rápidamente a orillas del río Uruguay en el Departamento de Paysandú.

Pero nos ocuparemos de los dos "viraroes" bien conocidos. De estos dos, hay una al que se le estima más en razón de su madera muy apreciada para trabajos de mueblería, es la que describimos primeramente.

El género *Rupretchia* es dioico, es decir, que poseen sus especies individuos masculinos e individuos femeninos.

RUPRETCHIA POLYSTACHYA
Gris. "Viraró", "Viraró cespito"
(Lám. IV, fig. 2)

Árbol que puede elevarse a buena altura y su tronco adquirir un diámetro hasta de 80 centímetros (en individuos excepcionales ese diámetro puede ser mayor).

Hojas simples, alternas, ovoides u ovoides con ápice alargado, enteras, muchas veces onduladas en el bor-

de lo que le vale su nombre común de "viraró crespo"; ocrea rápidamente caduca como en casi todas las especies del género.

Flores apétalas, pequeñas, dispuestas en panojas de poco tamaño; las masculinas con cáliz 6-partido, segmentos obtusos y ciliados, estam-



Lámina IV

1. — *Rupretchia salicifolia* "Viraró"; ramillas masculina y femenina; arriba, flores masculinas y femeninas (aumentadas).
2. — *Rupretchia polystachya* "Viraró", "Viraró crespo"; id. id., id. id.

bres 9, mas largos que los segmentos del cáliz; las femeninas con cáliz 3-partido, lobos muy largos, sobrepasando al pistilo, obtusos y papiráceos; pistilo con tres estilos apenas libres.

Fruto seco, uniseminado.

Es ribereño preferentemente; nosotros le hemos visto en Paysandú a orillas del río Uruguay, en Tacuarembó y en varios ríos y arroyos en el norte del departamento de Florida.

No existe bajo cultivo en paseos montevidianos.

RUPRETCHIA SALICIFOLIA C.
A. Mey. "Viraró", a veces "Ibirá-ró"
(Lám. IV, fig. 1.)

Arbol de poca altura y de tronco tortuoso generalmente, de corteza oscura, ramas abiertas e irregulares, ramillas flexibles y poco mas o menos colgantes; de follaje caduco finalmente.

Hojas lanceoladas, a veces largamente elípticas y aún oblanceoladas, por lo común agudas, larga de 8 hasta 18 centímetros, con peciolo muy corto y ocrea rápidamente caduca.

Flores apétalas, pequeñas y dispuestas en panojas de poco tamaño, terminales o axilares; las masculinas con cáliz de 6 divisiones y 9 estambres; las femeninas soportadas por pedicelos mas largos que el cáliz y filiformes, cáliz con tres divisiones, pistilo con tres estilos apenas mas cortos que las divisiones del cáliz.

Fruto seco, uniseminado, romboideo-fusiforme, acanalado, de color castaño, incluido en el cáliz y de 9-11 milímetros de largo.

Florece en los meses de Noviembre y Diciembre.

Vive a orillas de ríos y arroyos en la proximidad del agua; le hemos visto sobre el río Uruguay en los de-

partamentos de Artigas, Salto y Paysandú.

En Montevideo se le cultiva en el Jardín Botánico y en el Parque Indígena; raramente se le halla en paseos, plazas y parques públicos.

LOS "LAPACHILLOS"

Estos corresponden a dos géneros distintos, aunque pertenecen a una misma familia, Leguminosas.

LONCHOCARPUS NITIDUS
Benth. "Lapachillo" (Lám. V, fig. 1.)

Arbol de mediana altura, vive a orillas de los ríos Uruguay y Negro y en otros ríos y arroyos del norte de la República; su follaje es caduco finalmente.

Hojas glabras (lampiñas), compuestas de 7-9 foliolos, éstos de 1-1½ centímetros de ancho por tres veces el largo o largamente ovoides dentro de esas medidas, de borde entero.

Inflorescencia dispuesta en racimo que mide 10 centímetros o muy poco más de largo. Flores amariposadas (papilionadas) de 1 cm. o poco mas de largo, de color roseo-violáceo; cáliz con bracteola de un milímetro; corola de estandarte (pétalo mayor) orbicular y apenas escotado, alas (pétalos laterales) algo falcadas, quilla (pétalos inferiores soldados entre sí o casi soldados) de pétalos semejantes a los de las alas; estambres 10, 9 soldados en un tubo y el décimo casi libre, adherido en parte al tubo; pistilo de ovario lineal y estilo filiforme.

Legumbre lisa, con 1-5 semillas arriñonadas.

Arechavaleta, en Flora Uruguaya Vol. III, t. I, pág. 400, lo describe bajo el nombre (erróneo, sin dudas) de *Lonchocarpus neuroscapha Benth.*, pero convencido de que no concor-

daba la descripción de Benthham en Flora Brasiliensis con el árbol de nuestra flora, hace esta observación final: "Con buenos ejemplares en flor y fruto a la vista describimos esta especie modificando en parte a Benthham l. c., de tal modo que

nuestra descripción correspondería a la variedad *Martiana* de dicho autor, o más bien, convendría crear otra con el nombre de *L. uruguayana*."

En cuanto a las últimas palabras es posible que Arechavaleta pensó decir "o mas bien convendría crear



Lámina V

1. — *Lonchocarpus nitidus* "Lapachillo", ramilla en flor; legumbre.

2. — *Poecilanthus parviflora* "Lapachillo", ramilla en flor y separadamente dos legumbres.

otra especie con el nombre de *L. uruguaya*".

En lugares fronterizos, se le distingue bajo el nombre común de "rabo de macaco".

Bajo cultivo, en Montevideo, se le encuentra en algunos paseos y parques, aunque no comunmente. El mayor número de ejemplares los cuentan el Jardín Botánico y el Parque Indígena.

POECILANTHE PARVIFLORA
Benth. "Lapachillo" (Lám. V. fig. 2)

También vive este árbol a orillas de los ríos Uruguay y Negro; su madera es considerada dura y de buena calidad; de follaje persistente o semipersistente.

Hojas compuestas de 3-5 folíolos ovados hasta elípticos, agudos, algunas veces casi orbiculares, de 2½-5 cms. de largo por 2-3 cms. de ancho, enteros, de color verde oscuro y lúcidos en la cara superior, cortamente pedicelados.

Flores amarillentas o blanco-amarillentas, dispuestas en racimillos cortos, algo pediceladas y con brácteas y bracteolas pequeñas; cáliz de unos

4 milímetros; corola de menos de un centímetro con estandarte orbicular, cortamente unguiculado y estriado, alas tan largas como el estandarte y quilla de menor tamaño; estambres 10, soldados en tubo abierto, unos con anteras cortas y otros con anteras largas alternativamente, basifijas las largas y versátiles las cortas; pistilo de ovario subsésil y de pocos óvulos.

Legumbre aplanada y orbicular o casi orbicular, larga de unos 2 centímetros, con punta aguda, corta y retorcida en el ápice; con una sola semilla generalmente, rara vez dos y ésta también de forma orbicular y aplanada.

En lo referente al cultivo de este árbol en nuestros parques y jardines, tomamos de nuestro libro "Los árboles cultivados en los paseos públicos" pág. 209 "Especie rara bajo cultivo en nuestros paseos; los ejemplares mayores (2 de unos 80 años de edad, pero de poco tamaño) se hallan en el Prado, cerca del puente del Paso del Molino, en el jardín que corresponde al monumento a la Diligencia".

LA MALAMBRUNADA, de Acuña de Figueroa, tiene en común con las grandes creaciones épicas de la literatura universal, el doble plano de realidad y de idealidad en que simultáneamente se desarrolla. Simple el uno, por objetivo y concreto: en este caso esa lucha heroico-burlesca de las brujas libidinosas y furientes contra la hermosura dichosa de las ninfas, asunto de por sí original, ingenioso, de la mejor cepa satírica; y simbólico, subjetivo y abstracto, el otro: la lucha, en este caso, de lo nuevo contra lo viejo, de la vida contra la muerte, del bien contra el mal, que da al poema su significación filosófica. El primer aspecto es el que está al alcance directo de la mentalidad popular, de inmediato perceptible para cualquier edad y cultura; el segundo es para una percepción más intelectual, y requiere, como todo símbolo, de la exégesis (Zum Felde, Proceso Intelectual del Uruguay)

LAS EXPOSICIONES AGRARIAS en INGLATERRA y ESCOCIA

Por el Ing. Agr. IGNACIO A. LARREA QUIRICI

Un viaje realizado recientemente por invitación del Consejo Británico, nos ha proporcionado la oportunidad de estudiar una serie de temas relacionados con las industrias agropecuarias en Inglaterra y Escocia, observando también detenidamente las dos exposiciones agropecuarias de mayor importancia que se realizan anualmente en Gran Bretaña.

Estas exposiciones son:

1º El certamen organizado por la Real Sociedad Agrícola de Inglaterra (The Royal Agricultural Society of England), conocido mundialmente por su designación de Exposición Real (Royal Show) y

2º La Exposición de Escocia, organizada por la Real Sociedad Agrícola de Escocia (The Royal Highland and Agricultural Society of Scotland).

Ambos certámenes tuvieron lugar durante el mes de julio de 1959, siendo realizada la primera en la ciudad de Oxford y la segunda en la ciudad escocesa de Aberdeen.

Para los productores y técnicos agrarios de nuestro país, existe un interés permanente en la observación de las técnicas y sistemas de trabajo y producción de Gran Bretaña.

Este interés se acentúa y renueva en la actualidad, frente a la aplicación de procedimientos cada vez más racionales e intensivos en la investigación, la enseñanza y el trabajo

agrario, y considerando por otra parte la imperiosa necesidad de intensificar también nuestros esfuerzos para elevar nuestras producciones.

En tal sentido las exposiciones agropecuarias ofrecen una magnífica oportunidad para observar los resultados de las modernas orientaciones oficiales y el esfuerzo de la iniciativa privada, en los niveles más elevados de perfeccionamiento técnico y de rendimiento económico.

También se pueden extraer conclusiones más amplias sobre la producción, pues en un país de tan antigua tradición agraria, las exposiciones reflejan con mayor fidelidad que en el nuestro las condiciones y los resultados del trabajo rural en general.

RELACIONES ENTRE EL TRABAJO AGRARIO EN NUESTRO PAÍS Y GRAN BRETAÑA

Nuestra evolución agraria está ligada en sus planos más nobles y valederos a la Gran Bretaña.

El mejoramiento de nuestra ganadería de carne y ovina se ha realizado reconociendo en Inglaterra, Escocia, Australia y Nueva Zelanda el punto de irradiación del material genético de diversas razas que han mejorado, desde muchos años atrás, nuestros ganados y majadas, origi-



El Campeón Aberdeen Angus de la Exposición Real Inglesa. Un toro notable, con gran profundidad, extremidades cortas y gran manta de carne.

nariamente criollos descendientes de la ganadería española.

Paralelamente, a partir de los mismos orígenes, fuimos formando nuestra propia ganadería selecta, con plantales de pedigree de diversas razas inglesas (Hereford, Shorthorn y Aberdeen Angus, etc., en vacunos y Romney Marsh, Corriedale, Ideal, Hampshire, Lincoln, Merino Australiano, Southdown, etc., en lanares).

Como lo afirman los propios especialistas británicos, hubo en esta relación de esfuerzos e intercambios una serie de intereses de carácter económico, relacionados con la implantación y expansión de la industria frigorífica inglesa y la necesidad de consumo de carnes por parte del pueblo británico.

Estas circunstancias orientaron nuestras producciones de acuerdo con el gusto del consumidor de aquel país; adoptamos sus propias razas mejoradas de ganados y como consecuencia alcanzamos en los nuestros un elevado nivel de calidad zootécnica, pues es un hecho reconocido que las grandes razas bovinas de carne inglesas y escocesas, han mantenido siempre el cetro dentro de la ganadería mundial.

Estas razas son el resultado de una paciente y sabia selección, constituyen el fruto de un antiguo y prolongado esfuerzo a través del cual, podría decirse que la intuición del criador o zootecnista se adelantó al conocimiento teórico y experimental de las leyes que rigen la genética y la herencia, de acuerdo al estado actual del progreso científico en esas materias.

Estos largos senderos del trabajo agrario, por donde han transitado los clásicos ingleses y escoceses de la zootecnia, están jalonados desde el siglo XVII por los nombres de Bakewell, Colling, Booth, Bates, Cruickshank, Tomkins, Hewer, Watson, Mac Combie, Grant y muchos otros que sería largo enumerar.

Se comprende, pues, que una visita a las zonas donde se han desarrollado esos trabajos formativos de la ganadería moderna, nos parezcan de un interés muy especial y nos enfrentan hoy con la realidad de que esos esfuerzos en pro del mejoramiento de razas y sistemas de cría, se han acrecentado y se ven considerablemente respaldados en la actualidad, por una serie de institutos científicos de investigación y enseñanza, armónicamente distribuidos por todo el país.



El Campeón Aberdeen Angus acompañado por la Campeona de la misma raza.

LA EXPOSICION REAL DE INGLATERRA (The ROYAL SHOW)

Se ha dicho que la Exposición Real es la "vidriera" de la industria granjera Británica, pero es también el más grande certamen del mundo en su clase.

El visitante extranjero es recibido en ella con un atrayente gesto de cordialidad e inmediatamente presentado en el "Pabellón para visitantes de ultramar", donde todo se le facilita e informa.

Es inevitable juzgar por comparación y apenas visitadas las distintas



El Campeón y la Campeona Shorthorn, triunfantes en una competencia general contra todas las otras razas de carne.

secciones y hojeado el catálogo, comprobamos que la exposición inglesa, al igual que la escocesa, difieren sustancialmente de las que se realizan en nuestro país.

Una parte de estas diferencias pueden ser objeto de enseñanza; analicémoslas, pues, en detalle.

LA ENSEÑANZA EXTENSIVA

Diríase que la finalidad didáctica, el deseo y la preocupación de mejorar el trabajo y las condiciones de vida del medio rural, mediante la divulgación y la enseñanza, adquieren allí las dimensiones integrales.

Para lograrlo se lleva, en primer lugar, la exposición a la campaña, habiéndose realizado desde su iniciación en el año 1838, en cincuenta localidades, repitiéndose varias veces en algunas de ellas.

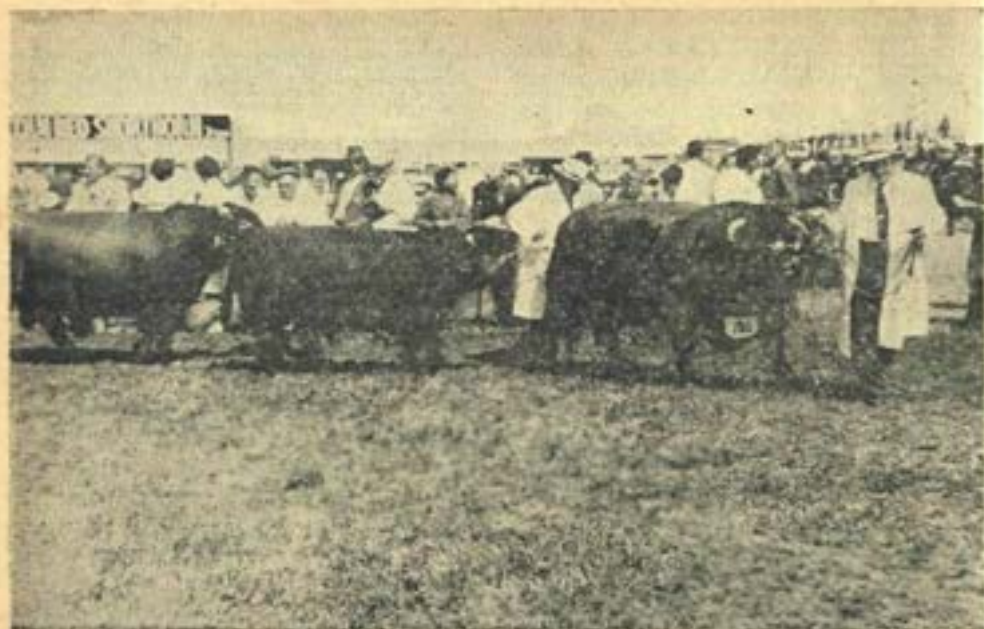
Esta orientación hacia la enseñanza está evidentemente demostrada por el hecho de que no se realizan ventas o remates de reproductores. Es este un hecho que nos deja como sedimento una noble y profunda enseñanza.

En nuestro país se contabiliza el éxito de todas las exposiciones agropecuarias, por el volumen de ventas realizadas en todas y cada una de las razas. En Gran Bretaña se aprecia el éxito por el grado de provecho o enseñanza recogido por el público concurrente, en su mayoría de las zonas rurales, y muy especialmente por los jóvenes granjeros o estudiantes, a quienes se dedica una parte sustancial de la organización.

Es tan grande esta preocupación por la enseñanza que el resultado económico inmediato pasa, en ciertos aspectos, a un segundo plano. Observando, por ejemplo, algunos datos sobre la Exposición Real, desde su iniciación en 1839, podemos comprobar que ha arrojado ganancias en cuarenta y seis oportunidades y pérdidas en otras sesenta veces. Estas pérdidas, que oscilan algunas veces alrededor de las diez mil libras, constituyen en realidad una inteligente erogación en homenaje al mejoramiento de la agropecuaria Británica, que en muchos aspectos, marca en la actualidad rumbos dentro del concierto universal.

EL PROGRAMA DE LA EXPOSICION

El programa indica con mucha elocuencia también la orientación y



El Campeón Shortorn en momentos de ganar el gran premio.

el sentido de estos certámenes, que permanecen abiertos al público durante cuatro días.

En primer lugar nos enteramos, con una mezcla de sorpresa y satisfacción, que no se pronuncian discursos inaugurales.

A continuación el programa establece que durante los cuatro días la exposición permanecerá abierta desde las ocho de la mañana hasta las ocho de la tarde y las demostraciones educativas se realizarán desde las nueve hasta las dieciocho horas.

Estas demostraciones educativas se realizan en diversos stands del Ministerio de Agricultura, Escuelas de Agronomía y Veterinaria, Institutos de Investigación, Conservación y Mejoramiento de Suelos, Cooperativas o Asociaciones de productores, Fábricas de Maquinarias Agrícolas, Plantas Frigoríficas o de elaboración de carnes y productos de granja, etc.

Cada una de estas instituciones, junto con la institución organizadora de la exposición, aportan armónicamente sus esfuerzos para que de la



El título de Campeón Hereford correspondió a este ternero de un año.

El hecho de ser un ternero y tal vez algo alto en la verija, le restaba posibilidades al competir contra las otras dos grandes razas de carne, representadas por animales de más edad.

acción de todos ellos surja como resultado práctico, un valioso y práctico aporte para el mejoramiento de la producción y la cultura agropecuaria.

LA EXPOSICION REAL DE INGLATERRA EN CIFRAS

Expondremos a continuación algunas cifras y comentarios relacionados con las secciones de mayor interés para el productor uruguayo.

RAZAS BOVINAS DE CARNE

Raza	Número de animales expuestos
Hereford	156
Aberdeen Angus	85
Galloway	59
Shorthorn	53
Lincoln Red Shorthorn ..	46
Devon	41
Sussex	27
Highland	21
Belted Galloway	10
Total:	498



Un buen ternero Galloway, ganador de primer premio en su categoría. Al fondo un toro de la misma raza. Estos animales reconocidos por su rusticidad y buenos productores de carne, se presentan a las exposiciones sin excesos o artificios en la preparación.

De las nueve razas de carne expuestas, solamente tres son bien conocidas en el Uruguay (Hereford, Shorthorn o Durham y Aberdeen Angus), existiendo también en nuestro país un reducido número de animales de pedigree y puros por cruce de la raza Devon.

Los HEREFORD, SHORTHORN y ABERDEEN ANGUS

La impresión recogida respecto a estas razas que también se crían en el Uruguay, es muy clara en el sentido de que nuestros ganados Hereford han alcanzado un nivel de mejoramiento, selección y calidad muy elevado.

Los mejores ejemplares Hereford que concurren a las dos exposiciones más importantes de nuestro país (Prado y Seleccionados), pueden competir prácticamente en una situación de igualdad con los ejemplares que se observan en Gran Bretaña.

Otro tanto puede afirmarse con referencia a nuestros buenos ganados Hereford generales puros por cruce, los cuales podrían compararse con satisfacción con las mismas categorías de ganados observados en las praderas inglesas.

Esto no significa que podamos desvincularnos del Hereford Inglés; siempre existirá un grupo de animales de excepción cuya utilización sería útil y ventajosa para nuestra ganadería.

El criterio de apreciación del Hereford es también semejante, con la diferencia de que en Inglaterra se toleran animales algo más altos que los nuestros, aún en las categorías de ejemplares más seleccionados, pero presentando siempre muy buen volumen y conformación en la región más valiosa del cuarto trasero.



La Campeona Devon, presentada a la Exposición Real con cría.

En las razas Shorthorn y Aberdeen Angus el panorama es distinto y muy especialmente en esta última.

La cantidad de animales expuestos es mucho mayor que en nuestras exposiciones y se puede apreciar un número elevado de animales de primera categoría y superioridad evidente respecto a los nuestros, especialmente entre los que alcanzan las primeras clasificaciones.

Conformaciones excepcionalmente buenas, costillares amplios y cuerpos profundos con extremidades cortas, constituyen las características más notables de estas dos razas, como resultado de una cuidadosa selección y crianza. Sólo podría objetarse que, en algunos casos, por el deseo de conseguir animales de extremidades muy cortas se llega también a un tipo excesivamente brevilíneo, con tendencia a un tamaño demasiado reducido.

Con esta tendencia a la brevilínea del Shorthorn moderno, contrasta el gran tamaño de los ejemplares de la raza Lincoln Red Shorthorn, que no es una variedad de la Shorthorn, pero se reconoce en ella y en épocas lejanas, cierta comunidad en el origen.

El Lincoln Red Shorthorn era la raza de mayor tamaño presentada, pelaje colorado tostado, de gran pe-

so pero extremidades algo largas, nos recuerda el Shorthorn antiguo que se podía ver en nuestro país, muchos años atrás.

Los DEVON, SUSSEX, GALLO. WAY, BELTED GALLOWAY y HIGHLAND

Es interesante hacer notar que entre estas razas, casi todas ellas prácticamente desconocidas en el Uruguay, se pueden observar animales de mucho mérito.

Al realizarse la competencia entre razas, era fácil notar que a pesar de la superioridad de las grandes razas (Shorthorn y Aberdeen Angus), los ejemplares de las razas Devon, Galloway y aún la Highland, soportaban honrosamente la comparación, especialmente si el observador era capaz de discernir las grandes diferencias de preparación, como consecuencia de que los Galloway y Highland son razas realmente rústicas y las únicas capaces de soportar durante todo el año a campo el severo clima invernal de Escocia.

Estas dos razas Escocesas representan actualmente un papel muy importante en la ganadería británica.

Por su rusticidad constituyen la base de la cría de ganados en el



Desfile de los animales premiados, con la categoría de novillos y vaquillonas para abasto en primer plano.

Norte de Escocia, en las zonas de los Highlands o Hill Country, en campos con pasturas gruesas y aún no mejoradas.

Soportan el invierno a campo, a pesar de las nieves, siendo las únicas capaces de procrear en condiciones que serían insalvables para las otras razas, que deben ser estabuladas durante el invierno.

Por esos motivos se utilizan las vacas Galloway y Highland para ser cruzadas con toros Aberdeen Angus o más preferentemente con Shorthorn de pelaje blanco. Se obtienen de esta cruce los famosos terneros



Concursos de Jurados para Jóvenes Granjeros.

niños azulados (grey blue), siendo muy apreciados los novillos por su rusticidad, facilidad de engorde y calidad de carne y las hembras para continuar la cría en cruzamiento con las razas citadas.

Consideramos que sería de evidente interés experimental para el Uruguay la prueba de la raza Galloway, por tratarse de un animal mocho, de pelaje negro y semejante en su aspecto general al Aberdeen Angus, pero más rústico y resistente en las crisis provocadas por el invierno en campos de pasturas gruesas, condiciones que son frecuentes en grandes zonas de nuestro país. Existiría

solamente la duda sobre su tolerancia respecto a las temperaturas de nuestros veranos.

LAS RAZAS LECHERAS Y DE DOBLE PROPOSITO

Estas razas estaban representadas en la Exposición Real de acuerdo a las siguientes cifras:

Raza	Número de animales
British Friesian (Holando)	254
Jersey	180
Shorthorn Lechero	143
Guernsey	124
Ayrshire	121
Red Poll	92
Kerry	14
South Devon	13
Dexter	12
Total:	953

Además de las exigencias sanitarias sobre tuberculosis, brucelosis, etc., las hembras de razas lecheras son aceptadas siempre que hayan alcanzado, las vaquillonas por sus antecedentes genealógicos y las vacas por sus propias producciones, una calificación provisoria o definitiva que las acredite como buenas productoras, bajo contralor de las Sociedades de criadores respectivas y de los organismos técnicos oficiales.

Las mismas exigencias se exigen para los machos, que deben alcanzar determinados niveles de calificación en los Registros de Mérito.

En lo referente a las categorías integradas por vacas en producción, e inspeccionadas, se les exige, además de una apreciación previa de su conformación, el siguiente rendimiento en leche y grasa, durante tres períodos de lactancia, no mayores de 365 días cada uno:

Raza	Leche en libras de peso (1)	Grasa en %
Holando Británica .	34.500	3,40
Ayrshire	30.500	3,60
Shorthorn Lechero .	28.000	3,40
Red Poll	28.000	3,40
Guernsey	28.000	4,30
Jersey	26.500	4,80
South Devon	25.000	4,00
Kerry	25.000	3,70
Dexter	16.500	4,00

(1) 1 libra = 483 gramos.

Estas cifras que constituyen los rendimientos mínimos exigibles, son muy elocuentes en cuanto a las características de las razas lecheras inglesas, en lo referente a la producción de leche y manteca.

Sólo consideramos oportuno recordar que la raza Kerry, de origen Irlandés, es un animal pequeño de tamaño semejante a la raza Jersey que existe en nuestro país.

En cuanto a la Dexter, es un animal más pequeño aún, siendo en realidad una raza enana.

LA EXPOSICION REAL DE ESCOCIA REALIZADA EN ABERDEEN

Este certamen anual que se realiza en Escocia organizado por la Real Sociedad Agrícola de Escocia, constituye también una muestra de excepcional importancia.

Se reúnen allí los mejores ejemplares de la ganadería escocesa y todos los actos programados se realizan dentro del marco de una organización perfecta hasta en sus menores detalles.

La orientación hacia la exhibición, divulgación y enseñanza es semejante a la que rige en la Exposición Real de Inglaterra.

La duración es también de cuatro días, realizándose en cada uno de ellos y siempre a la misma hora, el



Una numerosa categoría de machos de año y medio de la raza Hereford en la Exposición Real.

desfile de todos los animales equinos y vacunos premiados.

Esta es una característica muy interesante y útil de las exposiciones británicas, pues facilita la apreciación de las razas y animales, en forma comparativa y con la mayor comodidad para el público que, ubicado en las confortables instalaciones, espera la hora del desfile y observa al mismo tiempo una serie de espectáculos tales como las demostraciones de trabajo con perros ovejeros, concursos de saltos a caballo, concursos de esquila, etc.

Otro aspecto de gran interés que observamos en ambas exposiciones, es el Concurso de Jurados para jóvenes granjeros.

Se trata de competencias realizadas en la pista central, a determinadas horas, donde los jóvenes adquieren conocimientos y controlan su capacidad en los trabajos de apreciación de las diversas razas. Estas competencias constituyen un ejemplo y demuestran la preocupación por adiestrar a las nuevas generaciones en prácticas y conocimientos que resultan esenciales para el mejoramiento de las industrias agropecuarias.

Resulta pues evidente que, en muchos de sus aspectos, las exposiciones agropecuarias de la Gran Bretaña proporcionan al visitante uruguayo la oportunidad de informarse sobre realizaciones de la ganadería británica, detalles de organización y procedimientos de trabajo y enseñanza extensiva, cuya aplicación sería muy beneficiosa en nuestro país.



Un vivero en miniatura, expuesto por la Real Sociedad Forestal Escocesa en la Exposición de Aberdeen.

La demagogia es la hipocresía del progreso. PROUDHON.

• • •

El número de suicidios debidos a la miseria es relativamente pequeño; por el contrario son en cierto modo incalculables los llamados pasionales.

El suicidio es más frecuente en los grandes centros que en el campo, siendo París la ciudad de Europa en que se mata voluntariamente más gente.

La complaciente publicidad dada a los suicidios famosos es tal vez la causa más activa de los numerosos ejemplos de que todos los días somos testigos... (F. Nicolay, Historia de las Creencias)

Algunos Aspectos del Crédito Agrícola en el País

INTERVENCION DEL BANCO DE LA REPUBLICA O. DEL URUGUAY,
EN EL DESARROLLO DE LA PECUARIA NACIONAL
A TRAVES DEL MISMO

Por el Ing. LUIS E. PEREZ CASTELLS

Quienes deben encarar una explotación ganadera de cualquier tipo de orientación productiva (cría, invernada o ambas combinadas en la especie bovina; lanares para lana u obtención de corderos; cabaña; lechería, etc.) han tenido oportunidad de experimentar las necesidades de capital que demanda, tanto para su puesta en marcha, como para su posterior funcionamiento.

Y desde luego que en épocas de aguda desvalorización de la moneda, con su lógico corolario de encarecimiento indiscriminado de precios, como es dable apreciarlo en la actualidad, esos requerimientos de capital alcanzan a límites insospechados.

Ahora bien; ¿con qué medios puede contar el productor rural que carece de suficiente capital, para cumplir su propósito?

Es evidente que deberá recurrir al crédito agrícola.

Algunas generalidades sobre el crédito agrícola. — Antes de entrar al tema central que motiva este artículo, estimamos útil recordar ciertas características y condiciones que tipifican esta modalidad del crédito encarado con un criterio moderno y racional.

En primer lugar destaquemos que su destino, es aplicarlo en una inver-

sión agraria reproductiva, desde que tiene por finalidad habilitar y estimular a la empresa rural.

El monto tiene que guardar relación con las condiciones económicas de la explotación, habilitando en forma proporcional y oportuna cada etapa de la producción.

El plazo determinado fundamentalmente por el destino del crédito y las posibilidades de pago del postulante, debe estar ligado íntimamente al ciclo biológico del rubro sobre el que se aplica.

El interés tiene que ser necesariamente módico, "dinero barato", en estrecha correlación con el destino del crédito, variando su tasa en función del rendimiento del capital a cuya formación concurre y a la garantía que el mismo representa; no olvidemos que el crédito agrícola al fomentar la producción agraria se constituye en instrumento de bien público.

Referente a la garantía que ha de respaldar el capital prestado — elemento vivificante y dinámico de la producción — lógicamente debe prevalecer la calidad del prestatario, en base a la confianza que inspire su honestidad, aptitud técnica y adecuado plan de inversiones; frente a las garantías reales que — bajo for-

ma de hipotecas, prendas sobre productos, semovientes, maquinarias, cauciones, etc.— en muchos casos deben constituir el respaldo material del crédito agrícola.

Además de las características clásicas y universalmente reconocidas que acabamos de mencionar como modalidades básicas del crédito agrícola, deben concurrir simultánea y/o paralelamente otras cualidades que no son de menor gravitación de acuerdo a las modernas normas crediticias que se imponen para una adecuada administración y distribución.

Nos referimos a que el crédito debe ser asistencial, es decir orientador de la producción, encauzándola por medio de fórmulas adaptables al tipo de explotación que conviene estimular, controlándose su aplicación, e incluso denegándose en casos de inversiones o planes que se consideren antieconómicos.

Esta condición nos lleva directamente a otro aspecto del crédito agrícola: su permanente función de enseñanza, que permite elevar el nivel educacional del productor y paralelamente su standard vital, al capacitarlo mediante consejo técnico adecuado y vigilar la correcta utilización de los fondos solicitados. Alguien dijo con certero enfoque, que el crédito rural aplicado y distribuido con criterio técnico, sigue acompañando el desarrollo de las explotaciones bien organizadas durante su vida económica.

Se desprende de estas dos últimas condiciones, la necesidad de su localización, buscando la vinculación directa entre prestamista y prestatario. Debe evitarse la desconexión frecuente entre ambos extremos, así como desarrollar una comprensión total en la esfera del organismo prestamista, que le permita pulsar la evolución del productor, encarándolo

como una unidad económica junto con su empresa, y no en forma independiente al hombre y la tierra. La localización es pues fundamental para lograr ese objetivo, y es a través del técnico, encargado de practicar la "radiografía agronómica" del postulante y su empresa, que se hace más evidente.

La agilidad, que permita una tramitación fácil y breve, es otra cualidad imprescindible del crédito agrícola, capaz de avenirse con la idiosincracia de nuestro campesino, procurando que éste se familiarice con la institución y vea como colaboradores eficaces y desinteresados de su gestión a los funcionarios administrativos y técnicos.

En relación directa con esa agilidad, no podemos dejar de citar la oportunidad en que debe lograrse el crédito. Queremos decir que sea otorgado cuando realmente las exigencias de la explotación lo impongan; la terapéutica del crédito agrícola debe ser oportuna.

En fin, es necesario dotarlo de la flexibilidad necesaria, que lo haga adaptable, no solamente a las variadas posibilidades económicas de la parte receptora (bien se trate de productores pequeños, medianos o grandes), o a su diverso grado de capacitación, sino también que guarde estrecha correlación con la biología de la rama productiva a asistir crediticiamente.

De la breve reseña general dada sobre las diferentes condiciones que debe reunir el crédito agrícola que en todos los casos deberán ser las más favorables posibles para que el beneficiario desarrolle su explotación sin apremios, se desprende como lógica conclusión que no puede servir como actividad lucrativa y que en su distribución y administración se desinteresen los capitales privados (en virtud de sus enunciadas cuali-

dades: liberalidad, bajo interés, plazos extensos y variables, rendimientos inseguros, administración costosa, exigencia de servicio técnico permanente, etc.).

En consecuencia corresponderá al Estado, por medio de sus organismos competentes, la mayor cuota de responsabilidad en todo lo inherente al estudio, disciplina, distribución, administración y vigilancia del crédito aplicado a fines agrícolas.

En el Uruguay son de diverso origen las fuentes de crédito agrícola, pudiendo clasificarse primariamente, en dos grandes sectores:

- a) las fuentes de origen público u oficial y
- b) las fuentes de origen privado.

Dentro del sector a) corresponde mencionar por la importancia de su intervención, a los tres principales agentes distribuidores de este crédito

to especializado: Banco de la República; Banco Hipotecario y el I. Nacional de Colonización.

Siendo el objetivo de este artículo, nos referiremos a la actuación del primero de los organismos nombrados —el Banco de la República— por la importancia que tiene, dentro del ámbito nacional, su acción positiva para elevar a niveles deseables mediante una adecuada política crediticia, el factor capital aplicado a la producción agropecuaria.

Como se clasifica el Crédito Agrícola en general. — Antes de seguir adelante, puede resultar útil recordar como se ordena el capital agrario, en función del cual se determina la naturaleza del crédito y su clasificación, a efectos de poder apreciar en que forma, el Banco de la República ha sido capaz de proveer las distintas necesidades de capital de nuestras explotaciones ganaderas.

LA COSTUMBRE DEL BAÑO ENTRE LOS GRIEGOS. Los baños, calientes o fríos, fueron comunes en Grecia desde los tiempos antiguos. Hombres y mujeres no se contentaban con bañarse en el mar o en los ríos, sino que tomaban también baños preparados en la casa. Homero los describe con su precisión habitual. El fuego está encendido en un trípode; encima se ha colocado una vasija de bronce, en que se calienta el agua que ha de echarse en el baño para mezclarla con agua fría. La persona para quien se destina el baño entra en él, y otra la lava derramando el agua por la cabeza y los hombros, luego la frota con aceite y la viste. Corren estos trabajos a cargo de mujeres, comunmente de sirvientes o hijas de la familia; a veces de la misma dueña.

Bastantes siglos más tarde, el uso de los baños calientes, fuera del gimnasio, pasaba por ser indicio de molición. Las antiguas leyes de Atenas prohibían establecerlos en el recinto de la ciudad, en tanto los baños fríos y la natación formaban parte de la educación primaria.

Poco a poco, no obstante, prevalecieron otras costumbres. En Atenas se adoptó la costumbre de bañarse todos los días a mitad de la tarde. Algunos hasta se bañaban dos o tres veces al día; se pasaban el día entero en baños; allí cenaban, allí se dedicaban a los ejercicios y distracciones de toda especie. (Extractado de SAGLIO, Diccionario de Antigüedades.)

Crédito por formación del CAPITAL AGRARIO

A) Crédito por formación de CAPITAL FUNDIARIO O TERRITORIAL (capital inmueble)

- 1) Crédito por tierra (Suelo sin mejoras o nuda propiedad)
 - a) Crédito fundiario o colonizador con plazos de 20 a 30 años.
 - b) Crédito agrícola territorial que se contrata hasta 10 o 12 años de plazo.
- 2) Crédito por mejoras fundiarias (permanentes).
 - a) Mejoras extraordinarias o bonificaciones (Capital Fijo) desmontes, sistematización, canales, desagües, enmiendas, caminos de tránsito interno.
 - 1) Construcciones rurales
 - 2) Instalaciones
 - 3) Cultivos leñosos (forestales) o herbáceos de larga duración (praderas con leguminosas).
 - b) Mejoras ordinarias

B) Crédito por formación de CAPITAL DE EXPLOTACION O INDUSTRIAL (capital mueble)

- 1) Crédito por capital mobiliario o fijo.
 - a) Vivo o semoviente (ganado de carne, lana, leche, aves, etc.; animales de trabajo).
 - b) Muerto o inanimado (motores, maquinarias, rodados, muebles y útiles, etc.)
- 2) Crédito por capital circulante (mueble para destino)
 - Numerario para gastos de explotación, jornales, etc.
 - Simientes; granos en depósito.
 - Fertilizantes.
 - Combustibles, etc.

La acción del Banco de la República en su asistencia crediticia al productor ganadero. — Por su ley orgánica, el Banco de la República constituye el organismo mejor dota-

do del país para cumplir esas finalidades en el orden del crédito agrícola y, por intermedio de sus Sectores de Crédito Rural y Crédito Industrial ha puesto a disposición de

la masa productora una serie de fórmulas especializadas que cubren sus requerimientos crediticios en los grandes rubros de: Ganadería — Agricultura — Granja y Lechería — y *Fomento Agropecuario*, que totalizan en la actualidad 30 tipos de operaciones. Además, en la actividad industrial, se han estructurado hasta la fecha 10 fórmulas diferenciadas, bajo cuyos rótulos, el mayor porcentaje de colocaciones beneficia las industrias que manipulan materia prima nacional de origen agropecuario (uva, lanas, cueros, carnes, leche, granos, —trigo, lino, girasol, maní, cebada, avena, maíz, etc.— frutas, hortalizas y legumbres, remolacha, caña de azúcar, etc.).

Veamos entonces, dentro de su acción de fomento a la producción pecuaria, como ha canalizado la prestación crediticia.

Figuran en su catálogo, dentro del rubro Ganadería, ocho fórmulas destinadas a proveer capital de explotación fijo vivo y capital de explotación circulante.

Dentro de las primeras se encuentra la Fórm. N° 1. —Préstamos ganaderos— cuya finalidad es: atender necesidades generales de las explotaciones ganaderas; adquisiciones de ganado en general; compras en ferias y remates; poblar y repoblar estancias; recuperar, mantener, ampliar y mejorar las existencias pecuarias, etc.; monto convencional según las circunstancias; plazo de un año renovable en casos justificados; garantía sola firma, prendaria, hipotecaria; interés variable seg. la garantía entre $6\frac{1}{4}$ a $7\frac{1}{4}$ %. Constituye la operación clásica —diríamos— para habilitar al productor auténtico en sus primeros pasos en proporción adecuada a sus posibilidades y con destino exclusivo a la producción ganadera.

La otra fórmula adecuada para la obtención de capital de explotación fijo vivo, es la N° 8 —Préstamos destinados a fomentar la cría de ganado bovino.— Creada en el año 1955 para cubrir una real necesidad nacional, ya que tiende a la formación de plantales bovinos de cría persiguiendo el incremento de rodeos de vientres en producción, así como se procura evitar la matanza de vacas en estado de preñez, de vaquillonas y terneras; el sacrificio de animales nuevos faltos de preparación; su proyección llega a límites más amplios al apoyar toda actividad tendiente al aumento y mejoramiento de la producción de carne. Las modalidades muy especiales de este préstamo, de máxima liberalidad, demuestran la sensibilidad y flexibilidad con que el Banco cumple su función de fomento en oportunidad; en efecto debe destacarse el amplio plazo prescripto para su cancelación que alcanza a los cuatro años con la facilidad máxima para el productor de no tener que amortizar durante los primeros 12 meses, distribuyéndose en forma progresiva las amortizaciones en los tres años subsiguientes. El interés de solo $5\frac{1}{4}$ o $6\frac{1}{4}$ % según sea con garantía real u otras formas. Los postulantes junto con la solicitud deberán presentar un plan de explotación a realizar, aspecto interesante desde que, indirectamente les obliga a planificar la obra de recuperación en que están empeñados. El estudio detenido del mismo por los Insp. Técnicos del Banco y la inspección ocular del establecimiento, informando detalladamente sobre su importancia, organización, dotación de haciendas, calidad de suelos y pasturas, capacidad técnica y administrativa del interesado, confiere a este préstamo una mayor jerarquía y seguridad. Asimismo se prevén inspecciones pe-

riódicas para comprobar el correcto cumplimiento del plan y su desarrollo; por tratarse de una operación muy especializada y de condiciones preferenciales, los prestatarios quedan obligados a cumplirlo fielmente, aun cuando están previstos eventuales cambios, cuando por razones de orden técnico o fuerza mayor debidamente justificada lo aconsejen los inspectores del Banco.

Comentaremos ahora las otras fórmulas de Ganadería, cuya utilización permite al trabajador rural, disponer de capital de explotación circulante.

La de préstamos sobre lana en pie —Nº 2 del catálogo— configura un crédito muy especial que solo requiere la declaratoria de afectación del producto; se concederá a auténticos productores de condiciones morales intachables y reconocida capacidad para las actividades ganaderas. Con un plazo máximo de seis meses, que no puede extenderse más allá del 30 de noviembre de cada año, presenta una modalidad estacional, vinculada íntimamente a nuestro clima y a la biología ovina, debiendo otorgarse a partir del mes de mayo.

Se contemplan por la fórmula Nº 4 —Préstamos para gastos de esquila— de una manera específica, las necesidades de circulante, para costear los gastos originados por la esquila. Con un plazo máximo de tres meses, que puede llegar hasta el 30 de junio de cada año —caso de comprometerse el prestatario a remitir el textil al Mercado de Frutos— con un interés del $6\frac{1}{4}\%$ que se beneficia de $\frac{1}{2}$ punto a favor en el último caso citado.

En defensa de una mejor comercialización de la producción agropecuaria nacional, el Banco se ha preocupado —a través de sus fórmulas Nos. 5 y 6 — Préstamos sobre lana

y demás frutos del país, depositados en el Mercado de Frutos; en locales de los solicitantes o de terceros— de arbitrar las soluciones adecuadas para que, tanto los productores directos, como los consignatarios, acopiadores y exportadores de frutos del país, mediante la caución o prenda (según los casos) de los frutos depositados, dispongan de numerario para cumplir sus compromisos, sin forzar la venta de aquéllos. El plazo será hasta de 6 meses, y tratándose de operaciones sobre lana, no podrán vencer las obligaciones después del 30 de junio. Por la fórmula Nº 6 —prenda sobre frutos en depósito de los solicitantes o de terceros— el instituto prestamista exige como condición previa la inspección y aceptación de los locales, así como el seguro de la mercadería con una cobertura mínima de 10 % más sobre el monto del préstamo acordado.

En fin, por las normas establecidas en la fórmula Nº 3 —Préstamos para defender la salud del ganado— el Banco de la República, compenetrado del problema, ha demostrado también su interés en facilitar un mejor estado sanitario de las haciendas. Limitado el plazo hasta un año y a la módica tasa del $5\frac{1}{4}\%$ ha puesto al alcance del ganadero el crédito, proporcional a su inventario vivo, que requiere para prevenir y/o controlar enfermedades del capital semoviente.

Se ha podido apreciar como, mediante un conjunto de normas estructuradas técnicamente —en función de los múltiples aspectos que deben contemplarse, con fines de aplicación específica— el Banco de la República colabora eficazmente con su asistencia crediticia al desarrollo de nuestra pecuaria.

Pero existen asimismo una serie de operaciones que, ya sea en forma directa, o indirectamente, contribuyen

a su vez a estimular el progreso de la ganadería uruguaya. Y en este capítulo corresponde referirse a las cinco fórmulas que integran el catálogo del organismo bajo el título de Fomento Agropecuario, donde su preocupación se ha centrado en el incremento del capital fundiario y también el de explotación fijo vivo.

Comenzando por la fórmula N° 1 de este grupo —Préstamos Hipotecarios rurales— las prestaciones se dirigen a: facilitar la racional subdivisión de estancias; venta y compra de fracciones; regularizaciones de situaciones de atraso con el Banco o con terceros, creadas por deudas que no hayan podido ser atendidas en las condiciones pactadas; llegando incluso a la sustitución justificada de acreedor hipotecario. Solamente se concederán estos préstamos a pequeños y medianos productores directos, con reconocida capacitación y hábitos de trabajo; a un plazo normal hasta de 5 años, que en casos especiales y justificados puede prolongarse hasta 10 años. El interés oscila del $6\frac{1}{4}$ al $6\frac{3}{4}$ % y la proporción del préstamo puede llegar hasta el 60 % del valor de tasación de la tierra y hasta un 50 % de la tasación de las mejoras, en cuyo caso se considerará el cuadro económico de la explotación y su valor de agregación a la tierra (nuda propiedad).

Los Préstamos para el fomento agropecuario —fórmula N° 2— constituyen la vía para lograr el crédito necesario para la realización de mejoras fundiarias permanentes, tales como: población y repoblación forestal; montes de abrigo; praderas artificiales y cultivos forrajeros; construcciones rurales diversas (viviendas, galpones, bañaderos, silos, etc.); instalaciones de alambrados, riego, aguadas artificiales, molinos, bebederos, bretes, etc. Se establece como norma general, al solicitar estos prés-

tamos, la presentación de memorias descriptivas, planes de inversión y/o presupuesto de las obras a efectuar, para su debido estudio por el personal técnico del Banco, que deberá concretar opinión sobre las mismas, en relación a la capacidad económica y necesidades de la explotación dentro de los costos corrientes. El plazo de reembolso se fija hasta 5 años (amortización 20 % anual) que en casos especiales podrá extenderse a 10 años; —interés del $5\frac{1}{4}$ al $6\frac{1}{4}$ %. Se destaca que dentro de esta fórmula se atienden también pedidos derivados de la aplicación de algunas leyes y decretos (cultivo obligatorio de la tierra; construcción de bañaderos y alambrados; ley de arrendamientos rurales).

Dentro del tipo de prestaciones para ejecución de mejoras fundiarias permanentes, tenemos ahora la fórmula N° 4 —Préstamos para el fomento del abastecimiento de agua— que incluye una norma específica y a largo plazo para: instalación de obras de riego; aguadas artificiales; molinos; construcción de embalses, represas, canales, abrevaderos, depósitos; adquisición de elementos de conducción, extracción y en general, todo lo relativo a instalación y perfeccionamiento de sistemas hidráulicos. En estos casos la asistencia técnica se extiende desde la consideración primaria de las memorias, planos y demás antecedentes que sin excepción presentarán los beneficiarios (incluso en casos de perforaciones del subsuelo deberán presentar informe del Instituto de Geología), hasta la inspección de los establecimientos para justificar o no la necesidad de las mejoras y su incidencia en la capacidad económica de la explotación y las comprobaciones periódicas de la fiel inversión de los fondos acordados. Podrán otorgarse hasta 5 años de plazo con amortizaciones

progresivas, pudiendo llegar hasta los 10 años en situaciones ampliamente justificadas; interés del 4½ a 5 %.

Analizaremos a continuación la última de las soluciones aprobadas por el Banco y orientada también a la incorporación de mejoras fundiarias, estrechamente conectadas con la pecuaria. Se trata de la fórmula N° 5 de Fom. Agropecuario - Préstamos para el mejoramiento y formación de praderas; destinado al mejoramiento de praderas naturales y formación de praderas artificiales, incluye el ciclo integral del proceso, desde que comprende la adquisición de simientes, abonos e inoculantes; roturaciones y todas las labores culturales que demanda su implantación. Se destaca en cuanto a la liberalidad de su monto (hasta \$ 100.— c. máximo de \$ 20.000); plazo hasta de 5 años llegando a no exigir amortización en el primero; interés módico del 5½ % a 6 % según sea la garantía; y en cuanto a su estudio y vigilancia, se ha aplicado un criterio esencialmente técnico agronómico persiguiendo el máximo beneficio de su utilización. En efecto, se exige la presentación del correspondiente plan de explotación e inversiones, detallando todas las etapas a cumplir con especificación de análisis de suelos, labores, semillas, fertilizantes e inoculantes a emplear, suscrito por un profesional ingeniero agrónomo cuando el monto solicitado supere los \$ 5.000.—. Los inspectores técnicos del Banco informarán detenidamente el plan en relación con la importancia, organización y perspectivas económico-financieras del establecimiento y capacidad técnico administrativa de su director; asimismo realizarán inspecciones periódicas tendientes a comprobar la marcha y desarrollo del proyecto.

Para terminar este trabajo solamente nos resta aludir a la fórmula N° 3 de Fomento Agropecuario - Préstamos para compra de reproductores; la única de este grupo que favorece la formación de capital de explotación fijo vivo. Con su incorporación al Catálogo de Crédito Rural e Industrial, el Banco ha demostrado una vez más su inquietud por todo lo que significa una forma de progreso y estímulo a nuestra principal fuente de riquezas, la ganadería. Mediante sus condiciones de prestación liberales y ágiles, ha logrado incidir de una manera eficaz y directa en el mejoramiento de la pecuaria nacional, permitiendo elevar el nivel zootécnico de nuestros rodeos, ya que su destino específico es la compra de reproductores machos y/o hembras, de las especies bovina, ovina, equina y suina; importados o procedentes de cabanías nacionales; bien sean puros de pedigree, o "no inscriptos" de alta mestización. En este último caso, "no inscriptos", se aceptan los animales tatuados por Mejoramiento Ovino para la especie lanar, así como los que lucen el sello respectivo estampado por las distintas gremiales de criadores afiliadas a la Asociación Rural del Uruguay, indicador de su alto valor zootécnico. El importante y creciente volumen anual de colocaciones amparadas en este crédito, revela de manera elocuente la favorable acogida que ha tenido en el ambiente rural desde su vigencia, al ser otorgado hasta 5 años de plazo, por montos que pueden llegar al 100 % del valor de los animales y con sólo pagar un 5¼ de interés anual.

En otra oportunidad abordaremos el análisis de los otros rubros de la producción agraria e industrial que atiende el Banco de la República con sus créditos especializados.

Plantaciones Forestales EN LA ESTANCIA

Por el Ing. Agr. JULIO A. BAUZA ARAUJO

La alta mestización a que han llegado nuestros ganados ha venido a exigir para los mismos, cuidados muy superiores a los que se prodigaban a las primitivas haciendas que poblaban los campos uruguayos, completamente desprovistos de árboles, con la sola excepción de los montes naturales existentes en los cursos de las corrientes de agua y en las serranías. En aquellos tiempos los ganados se multiplicaban libres del cuidado del hombre.

El mejoramiento de nuestra ganadería, derivado de la introducción de reproductores de alta calidad y el mejoramiento de la alimentación con la formación de praderas artificiales, han hecho que fuera necesario pensar en otros factores que como el abrigo y la sombra tienen también importancia extraordinaria en el mejor desarrollo del ganado.

La realización de estas mejoras ocasiona gastos, pero no debemos titubear en realizarlos porque el capital e interés invertidos en árboles se cubre con creces con sus productos directos y además quedan los beneficios indirectos que ofrecen a las haciendas, de un valor difícil de calcular, pero mucho más elevado de lo que generalmente se cree.

Como es sabido, no basta la pureza de la sangre para la obtención de buenos ganados; es necesario también el forraje bueno y abundante y además los abrigos. Sin la chacra

y los árboles no es posible producir en vasta escala y con sentido económico, el novillito gordo y el buen cordero que exige el mercado de exportación.

Una parte de nuestro territorio, formado por suelos quebrados, serranías y pedregales más o menos arborizados, presenta en forma natural, reparo para los ganados en verano e invierno, pero la mayor parte de su superficie, constituida por campos de cuchillas y llanuras cubiertas de pastos, pero faltos de árboles, no ofrece ningún abrigo a las haciendas contra las inclemencias de un clima extremoso como es el nuestro. A estos campos es imprescindible dotarlos de alguna sombra en verano para evitar que las haciendas sufran por los soles fuertes y de reparos que en la estación invernal detengan los vientos fríos.

Ningún hombre de campo desconoce los efectos perjudiciales sobre las haciendas, de los excesos de nuestro clima. En verano, durante las horas de sol fuerte, los lanares y vacunos se disputan la sombra de cualquier árbol o matorral y hasta de las barrancas y las piedras, para echarse sobre la tierra fresca y rumiar tranquilos. Es bien sabido que las haciendas recién bañadas sufren en más alto grado la influencia de las sustancias tóxicas parasitocidas cuando les falta la sombra. En invierno, durante los días fríos y ventosos, el

ganado se pasa caminando y hasta galopando por el campo si no encuentran abrigos, pero se quedan tranquilos pastando cuando encuentran un reparo de árboles o de otra clase que detenga los vientos. También, los soles fuertes, por el exceso de transpiración retardan los engordes. Al contrario, los vientos fríos, por el mayor gasto de calorías aumentan la flacura, llegando al extremo de matar los animales muy flacos o debilitados, los corderitos y hasta los lanares gordos recién esquilados. Por esta razón, es costumbre general, encerrar las majadas recién esquiladas, bajo algún monte de paraísos o de eucaliptos, durante varios días, para ponerlas al abrigo de posibles temporales que podrían causar una apreciable mortandad en los animales lanares recién esquilados, especialmente en las corderadas.

Sin embargo, a pesar de estos perjuicios por todos conocidos, de esas grandes mortandades causadas por

los temporales en las majadas recién esquiladas o en los corderos recién nacidos, los montes de abrigo no se han difundido en nuestra campaña, ya que si bien se ha plantado en el país cierta cantidad de montes, éstos en su mayoría son "montes de sombra", pero no "de abrigo". En efecto: chacareros y estancieros se limitan casi siempre a arbolar el contorno de sus llamadas "poblaciones" y olvidan que el huerto frutal, las vacas lecheras, los novillos de engorde y la majada de lanares, necesitan el reparo del monte para defenderse de los vientos, de las lluvias y heladas invernales, además del sol abrasador y de los vientos cálidos y desecantes del verano.

Las vacas lecheras, no son otra cosa que simples máquinas vivientes que transforman los forrajes consumidos en grasa, leche y calor animal. Mantenido en plena pradera, sin abrigo de ninguna especie, los frios y heladas intensas repercuten sobre

TESTAMENTO DE PLATON. *Platón ha dejado las cosas que abajo se dicen y dispuesto lo siguiente:*

"El terreno situado en Hestiades no podrá ser enajenado ni por venta ni por cambio, sino que seguirá siendo, en tanto fuese posible, propiedad de mi hijo Adimanto;

De igual modo el terreno situado en Eresides, que le he comprado a Calimaco;

Tres minas de plata (alrededor de 30 pesos)

Un jarro de plata que pesa 165 dracmas (720 gramos); una copa que pesa 45 dracmas (196 gramos); un anillo de oro y un pendiente del mismo metal que pesan juntos 4 dracmas y tres óbolos (20 gramos)

Euclides el marmolista, me debe 3 minas;

Liberto a Artemo;

Dejo los esclavos cuyos nombres siguen: Tycón Bicta, Apoloniades, Dionaios;

Los muebles consignados en un escrito cuya copia tiene Demetrios;

No debo nada a nadie;

Los tutores son Sosthenes, Espeusipo, Demetrios, Hegias, Eurymedon, Calimaco, Thrasilo"

su producción láctea, la que merma sensiblemente. Ello es debido a que el alimento consumido es empleado en su mayor parte en generar calor para equilibrar las pérdidas de temperatura que el organismo experimenta. Inversamente, en verano, la fuerte radiación solar y la elevada temperatura ambiente, sin montes que proporcionen sombra y frescura, origina un exceso de calorías que el animal elimina mediante una activa transpiración y consumiendo menor cantidad de forrajes. Como consecuencia de ello, la secreción láctea disminuye debido a que el agua ingerida es evaporada por la piel en gran proporción, restándose a la requerida para la elaboración de la leche.

Se me objetará, con fundada razón, que los tamberos son en su mayoría arrendatarios y por lo tanto no tienen interés en plantar árboles que luego deberán abandonar, quizá antes de que les proporcionen alguna utilidad. Pero los propietarios de campos, inteligentes y de buena pupila para sus negocios, deberían estimular la plantación de montes en sus campos indemnizando debidamente al arrendatario. De este modo, valorizarían sus campos y asegurarían la producción de los tamberos arrendatarios.

Un invernador no puede pretender que sus novillos aumenten rápidamente de peso si los mantiene en un campo desprovisto de montes de abrigo. Toda la avena u otro forraje que consuman en noches de crudos fríos será utilizada por el novillo, al igual que un combustible, para producir calorías. Si la arboleda protectora puede reducir el período de engorde en un 15 o 20 % del actualmente necesario, se economizarían en igual proporción los gastos de arrendamiento, ciudados, interés del capital invertido, etc., aumentan-

do correlativamente la utilidad líquida.

También los cultivos hortícolas y frutales sufren por la falta de cortinas protectoras de árboles, mermando la producción en cantidad y en calidad, ya que los vientos cálidos desecan el suelo sustrayendo el agua necesaria a la actividad celular del vegetal, obligándolo a una extraordinaria evaporación a expensas de su propia vitalidad.

Los montes de abrigo del ganado y las cortinas de protección de los huertos frutales y cultivos hortícolas, es de gran conveniencia que sean formados con árboles de rápido crecimiento. Los primeros, exigen que la especie elegida sea de hojas permanentes, pues si así no lo fuera, dejarían de ofrecer abrigo al ganado durante los rigores del invierno. Pero además, es menester que el monte de la estancia cumpla otra misión: el ser proveedor de leña y madera para los diversos usos de la misma y para las industrias urbanas. Aún en las zonas más ricas y densamente pobladas del país la madera es en la campaña un artículo de lujo y más aún en las actuales circunstancias en que la escasez de divisas impide su normal importación. La más simple construcción rural de pinotea, pino spruce u otra madera cualquiera, implica una fuerte inversión de capital gravitando notablemente sobre el costo de los productos de la chacra o estancia. El precio elevado de la madera para construcción de galpones, bretes, alambrados, etc., es un importante factor que se opone al progreso de nuestras explotaciones agropecuarias. Si este elemento, indispensable para las diversas instalaciones de una explotación agraria, estuviera a su alcance, el más modesto trabajador del campo no tendría en emplearlo en la construcción de viviendas, gallineros y gal-

pones tan necesarios en este tipo de explotación.

La carestía de la madera es, por lo tanto, un positivo factor de atraso para nuestra campaña. Propender a abaratarla es hacer obra efectiva de progreso cultural y material del hombre de campo.

¿Qué esencia puede suministrar a la vez que reparo permanente al ganado, leña y madera de diversas aplicaciones industriales y en el breve espacio de tiempo de diez años?

Para los suelos arcillosos, como son la mayoría de la zona Sur del País, el Eucaliptus rostrata es, a mi modo de ver, el árbol ideal. Es sumamente resistente a las heladas, de gran precocidad y rusticidad, suministrando a los 15 o 20 años gran cantidad de madera aprovechable en las más diversas aplicaciones industriales, además de la leña de su enorme ramazón.

Plantar montes de abrigo para la hacienda y cultivos, de esencias maderables, es defender la producción agropecuaria nacional y crear una fuente de riqueza para el País, ahorrándole el tributo de millones de pesos anuales que se envían al exterior para pagar la madera, papel y objetos con ella manufacturados que la industria foránea nos envía.

La Economía Nacional sufre actualmente las consecuencias de nuestra imprevisión. Compramos mucho de lo que podemos producir en nuestro suelo. La madera es la materia prima que empleamos en mayor escala en las ciudades y en la campaña.

Claro está, que no basta solamente con plantar el árbol, sino que hay que cuidarlo, cosa que generalmente la gente de campo no lo hace, por lo que dice muchas veces que tal árbol "no se da" en ese lugar. Esos

CURACIONES MILAGROSAS. En el Santuario de Epidauro se han encontrado inscripciones que atestiguan —fenómeno común a todas las religiones— curaciones decididamente milagrosas:

"Un individuo que tenía paralizados los dedos de la mano, a excepción de uno solo, vino suplicante al Dios y viendo las pinturas (ex-votos) en el recinto sagrado, empezó a dudar de las curaciones y a burlarse de los letreros que las atestiguaban. Durmiéndose entonces, tuvo una visión. Le pareció que jugaba a los huesillos cerca del templo y que se disponía a tirar. De pronto apareció el dios, y lanzándose a su mano, le estiro los dedos, uno después de otro. Habiéndose marchado el dios, para convencerse bien volvió a encoger los dedos y a abrirlos uno por uno. El dios le preguntó si tenía aún dudas acerca de lo consignado en las ofrendas del templo y respondió negativamente. El dios le dijo entonces "Porque no has creído hace un momento en cosas que no son increíbles, te concedo ahora una curación". Y habiendo amanecido, salió curado.

"Enfanes, niño de Epidauro, sufrió mal de piedra. Se durmió y le pareció que el dios se le presentaba y le decía: ¿Qué me darás si te curo? El niño respondió Diez huesecillos. El dios empezó a reír y dijo que se curaría. Al llegar el día salió curado.

cuidados consisten esencialmente en defenderlo de la hormiga y evitar que el ganado entre al monte en los primeros años de su formación, por lo que hay que proceder a alambrarlo para evitar que el ganado se rasque contra ellos y quiebre los arbolitos. Tratándose de campos divididos en varios potreros una plantación en forma de triángulo en los esquineros de los alambrados es muy aconsejable. Pero conviene destacar que debido a las funciones completamente distintas que deben cumplir los montes, ya sean para abrigo o para sombra, es necesario que sean ubicados en lugares distintos del campo y hechos con criterio que se ajuste a la función específica que deben cumplir.

Los "montes de abrigo" son verdaderas cortinas que atajando el paso del viento determinan una zona de influencia donde se refugia el ganado. Esta zona de protección de la cortina verde está determinada por la altura de los árboles, por lo que es necesario elegir especies de fuste alto. Se considera que un monte de abrigo debe estar formado además de las especies que se desarrollan en altura, por esencias de copa baja que cubran los espacios que dejen las primeras, las cuales en razón de su gran crecimiento en altura desguarnecen sus troncos de ramas. Los "montes de abrigo" no deben ser podados ni tampoco pastoreados porque el ganado no sólo destruiría los árboles plantados, sino también los retoños de los mismos; además, es bien sabido que el ambiente de estos montes es más frío y húmedo que el de la zona abrigada.

Un "monte de abrigo" estará formado por: 1º dos o tres hileras de árboles de crecimiento bajo como cipreses o acacias, que forman el abrigo propiamente dicho. 2º cuatro o cinco hileras de esencias de fuste al-

to, como las diversas variedades de eucaliptos que formarán el rompeviento. Se debe tener especial cuidado en la asociación de unas especies con otras, considerando las exigencias en luz de las mismas. Es conveniente que la distribución de los árboles sea irregular. Al estar cercados, estos montes se conservan por muchos años, ya que al no ser pisoteado el suelo por el ganado, se acumula una espesa capa de hojarasca y otros residuos vegetales que contribuyen a la formación de un rico mantillo protector del suelo. Por esta causa los montes de abrigo son muy indicados también como montes maderables, ya que los alambrados los pone a cubierto de los daños ocasionados por el ganado. Una de las formas más aconsejables para esta clase de montes es en escuadra, con un ala o lado orientado de Nordeste a Sudoeste y la otra de Noroeste a Sudeste, unidos ambos lados en ángulo recto en la parte Sur. El largo y ancho de cada ala varía según el tamaño del potrero o el número de animales que se desea proteger. Cuando el potrero es grande, conviene hacer más de un monte de abrigo, dando siempre preferencia a la parte Sur del potrero para su ubicación. El lugar inmediato a los árboles con exposición al Noroeste, Norte y Nordeste, que es donde se sentirá el efecto del abrigo, deberá ser alto, seco y si es posible con ligera inclinación al Norte para que la superficie beneficiada sea mayor.

Estos montes de abrigo conviene también que estén ubicados en aquellas partes del potrero donde el ganado se dirige instintivamente en los días de viento, es decir, a sotavento, cerca de los alambrados que detienen la marcha de los animales. En el País, los vientos más peligrosos durante el invierno son los que soplan de los cuadrantes del Sur, Sur-

oeste y Sureste, por lo que los montes, como ya lo expresé, deberán presentar su parte protegida orientada al Norte. Además de la citada forma en escuadra, a estos montes de abrigo se les puede dar formas de U, en ángulo oblicuo, en semicírculo, etc. y para sus dimensiones puede tomarse como base que un vacuno o equino necesita para hallarse cómodo entre 8 a 10 metros cuadrados y un ovino algo menos de la mitad de esta superficie.

En lo referente a las especies, además de los eucaliptos que formarán la cortina alta, se usarán *Acacia melanoxylon* (acacia negra), *Cupressus lambertiana*, *Cupressus horizontalis*, *Pinus* spp., *Casuarinas* spp., *Grevillea robusta*, etc., teniendo en cuenta siempre las diversas exigencias en luz de las diversas especies y su aptitud para formar asociaciones forestales. Siendo todas estas especies muy perseguidas por las hormigas, liebres, apereás, etc., conviene tomar las precauciones del caso para asegurar el éxito de la plantación.

Respecto a los "montes de sombra", conviene que ellos estén en las cercanías de los lugares donde el ganado abreva: bebederos, molinos, arroyos; de este modo el ganado, luego de beber, se refugia en el monte, el cual deberá ubicarse de preferencia en las partes altas del campo, donde el aire corre libremente, ya que si se ubica en sitios bajos será rido de moscas, tábanos y mosquitos que tanto molestan al ganado en

verano, ya que estos insectos prefieren lugares bajos y anegadizos. Estos montes deberán formarse con especies de hojas caducas como robles, paraísos, plátanos, fresnos y arces, que proporcionan sombra y son a la vez rústicos por soportar el paso de las haciendas que circulan en su interior. Estos árboles convendrá podarlos en su parte inferior hasta una altura de dos metros para que formen amplia copa y permitan el pasaje del ganado. Deberán permanecer alambrados por un plazo de varios años para permitir el crecimiento en altura de los árboles. Cuando hayan alcanzado un desarrollo conveniente, variable según las especies que lo integren, el suelo y el clima y se considere que el ganado no los perjudicará, se procederá a retirar los alambrados circundantes para permitir el acceso del ganado a su interior.

Razones de limitación de espacio impiden que detalle métodos de plantación, ejecución de la misma, descripción de las especies y otros pormenores relacionados con el tema.

Sólo me he propuesto, pues, trazar a grandes rasgos las ventajas que existen de realizar plantaciones forestales para abrigo y sombra del ganado en los establecimientos agropecuarios cumpliendo con la misión de divulgación del **ALMANAQUE DEL BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO**.

LAS ACTITUDES DE LA MUJER. Las actitudes adorables y que constituyen la belleza femenina son: Actitud hastiada, actitud aburrida, actitud evaporada, actitud impúdica, actitud fría, actitud de mirar hacia dentro, actitud dominadora, actitud voluntariosa, actitud mala, actitud enfermiza, actitud felina, infantilismo, indolencia y malicia mezcladas. **BAUDELAIRE.**

La casa del Arq. Tomás Toribio

Por el Arq. JUAN GIURIA

Aparte de la mansión del general Lavalleja, Montevideo todavía cuenta con una vivienda auténticamente de la época del coloniaje, pues fue construida unos diez años antes de abandonar los españoles nuestra capital, en el año 1814.

Se trata de un inmueble que fue la residencia del arquitecto Tomás Toribio (proyectista y constructor del edificio del Cabildo), el que ha sido minuciosamente estudiado por el arquitecto Carlos Pérez Montero en su obra "El Cabildo de Montevideo", siendo dicho estudio el que nos servirá de base para hacer una detallada descripción de esta interesante casa.

Empezaremos por decir que está ubicada en la calle Piedras N° 526 a 528, entre las de Ituzaingó y Treinta y Tres, en un terreno de 4m.71 de frente por 42m.95 de fondo, que otrora fue una estrecha faja que separaba *"la antigua Aduana, situada en la esquina de Piedras e Ituzaingó, y la propiedad de don Alberto Bolo, faja que había quedado sin dueño, porque estando allí la primera fuente de agua dulce que tuvo la ciudad, era indispensable ese pasaje para que la población de la zona se surtiera de aquel elemento"*.

Era un problema de difícil solución obtener una vivienda confortable en un terreno tan angosto, y por añadidura con una servidumbre de paso; pero Toribio no se arredró, y lo resolvió en una forma muy hábil, construyendo un edificio de dos plantas, estando la baja completamente libre de toda construcción, sir-

viendo así de pasaje cubierto para llegar hasta la fuente.

La planta alta la dividió en dos secciones separadas por un vestíbulo central. La del frente contiene el cuarto de estar, que recibe luz directa desde la vía pública; a éste sigue el comedor, separado del anterior por una puerta vidriera, y luego, el escritorio iluminado por una ventana que da a un patio abierto que tiene 4m.83 de largo por 2m.65 de ancho. En la otra sección, o sea la del fondo, están dispuestos los dos dormitorios, separados por una escalera que da acceso a una pequeña segunda planta alta en la que se previeron las habitaciones del personal de servicio.

"El arquitecto resuelve así perfectamente, en terreno tan angosto y superficie tan reducida, el problema de su casa, completamente diferente a todas las plantas de aquella época" que, casi invariablemente, se asemejaban a la de las casas de Pompeya, planta imposible de ser aplicada en el terreno de que disponía el arquitecto Toribio. Este técnico, en cambio, adoptó una solución que recuerda bastante las de algunas casas europeas de la Edad Media.

La escalera, que desde el zaguán de entrada conduce a la primera planta alta, "es de madera, con dos escalones principales algo más anchos, de baldosa colorada con un filete de madera dura; los otros escalones sólo son de madera".

El entrepiso de la parte correspondiente al cuarto de estar, come-



dor y escritorio, tiene un entramado de troncos de palmas, y es más que probable que sea el único en su género que exista en Montevideo. "Respecto a los dos pisos de la parte destinada a dormitorios, descansaban sobre una bóveda de ladrillos que aún puede verse en perfecto estado. En cuanto a esta bóveda no sabemos si la construyó Toribio o si ya estaba, de época anterior, como protección a la fuente existente. La azotea de la casa es de tirantes de madera dura y alfajías sobre la que descansan ladrillos enteros que en aquel entonces eran de grandes dimensiones".

El frente tenía (y aún tiene) "un gran balcón central con canecillos y una baranda de hierro. En la planta baja dos puertas simétricas, una para la casa y la otra para la entrada de la servidumbre de paso. Esta última ha sido ampliada ahora para la entrada de camiones".

Esta pequeña fachada trasunta la sobriedad clásica que imperaba a principios del siglo pasado. La cornisa de coronamiento no puede ser más escueta, el antepecho que va sobre ella es macizo y de mampostería, y la única ventana del piso alto apenas lleva una simple faja lisa a modo de chambrana. Hay un solo detalle con atisbos de cierta riqueza decorativa, y es el balcón saliente con sus canecillos y sus delicados balaustres de hierro fundido, de idéntico modelo a los del Cabildo, la obra capital de Toribio.

Años después, este arquitecto construye al fondo, pero siempre cuidando que quede expedito el acceso a la fuente pública, "un nuevo cuerpo de edificio para renta, dejando

un espacio de cuatro varas y media, entre su casa y el nuevo cuerpo, que constaba de cuatro habitaciones, dos de bajos y dos de altos, que hoy ya no existen".

Somos de opinión que este inmueble privado, tal vez el único de Montevideo que haya llegado hasta nosotros, poco menos que intacto, debería ser celosamente conservado, evitándose su demolición, que puede ocurrir de un momento a otro, en vista de la rápida transformación que viene sufriendo, desde hace algún tiempo, el "casco antiguo" de nuestra capital.

"¿Qué debe hacerse con dicha finca? Es de las pocas casas de la Ciudad Vieja, que aún se conservan en bastante buen estado y es la expresión fiel del sistema constructivo de Montevideo hace aproximadamente 150 años."

"Fue la casa del primer Arquitecto que tuvo la ciudad, diferenciándose de todas las que se construían en aquella época, y en ese sitio se encontraba además, la primera fuente de agua dulce de Montevideo."

"Puede dejarse perder todo esto? Plantear este problema es resolverlo. El Estado debe adquirir ese predio, cuyo precio no puede ser grande dada su poca superficie y su poco valor económico, pues la renta que produce es muy reducida, mientras que su valor histórico y arqueológico es de enorme importancia.

"Podría servir de pequeño museo de la Ciudad Vieja y colocándose en la casa los muebles de la época se tendría una visión de lo que era una vivienda modesta con el estudio y taller de un arquitecto, en los primeros años del siglo XIX".

Cercas Eléctricas

Para Restricción de Ganados

CON UN COSTO QUE EQUIVALE AL 15 POR CIENTO DE LAS CERCAS CONVENCIONALES, LAS ELECTRICAS PUEDEN SERVIR AUN EN LUGARES ALEJADOS DE LINEAS DE CORRIENTE PARA CERRAR EL PASO A LOS ANIMALES EN DONDE SE NECESITE.

Por BERRY M. SMITH

La finalidad de cualquier cerca o cercado es para proteger al ganado, las tierras o a los cultivos y para evitar que los animales propios o ajenos se pierdan o que tengan acceso a determinado lugar.

Una cerca eléctrica puede, muy conveniente y módicamente, lograr todos estos objetivos ya sea como cerca permanente o temporal. Estas cercas son de construcción fácil y con gran prontitud pueden quitarse o trasladarse a otro sitio.

Los usos más comunes de las cercas eléctricas, son:

1. Separación y control de los animales para su mejor manejo y una mejor administración agropecuaria.

2. Controlar el apacentamiento o forrajeo del ganado en el grano caído después de recogidas las cosechas.

3. Rotación de pastizales, especialmente en praderas de ganado lechero en alfalfares, trebolares, etc.

4. Protección de los cultivos en crecimiento.

5. Resguardo de hacinas y heno apilado o de otras cosechas almacenadas, especialmente las de forrajes.

6. Cercados temporales en casos de emergencia para usos de corta duración.

ECONOMIA COMPROBADA

Cualquiera de los usos arriba descritos puede reembolsar, por los servicios prestados, el costo original del regulador eléctrico de la cerca. Muchos millones de esos aparatos están siendo usados por agricultores y ganaderos en todo el mundo, porque se trata de aparatos de economía y multiplicidad de usos bien comprobados.

Los costos de los materiales para construir una cerca eléctrica pueden ser tan bajos como hasta el 15 por ciento del costo de una cerca convencional. Para la cerca eléctrica se necesitan menos postes y más baratos en tanto que el alambre requerido es también muchísimo menos.

Los costos de operación para los reguladores de baterías para cercas eléctricas son muy módicos y pueden utilizarse en lugares remotos muy alejados de cualquier conexión con líneas o cables de luz o fuerza eléc-

trica. Debido a esta conveniente característica el número de cercas eléctricas de baterías que actualmente hay en uso es mucho mayor que el de las operadas por líneas de fuerza.

El regulador de cercas a baterías utiliza una pila seca de seis voltios o bien, si así se desea, también puede servir una pila húmeda o acumulador recargable de ese mismo voltaje. Los fabricantes de estos reguladores —entre ellos Parker-McCrory Manufacturing Company, de Kansas City Missouri— también fabrican modelos para funcionar con corriente alterna AC, de las líneas de energía eléctrica.

METODO INVERSO

La práctica usual seguida en la instalación de cualquier equipo eléctrico es eliminar el peligro de los choques, descargas o "toques" eléctricos. Sin embargo, en las cercas eléctricas la finalidad es precisamente todo lo contrario. Su objetivo es utilizar un choque eléctrico que sea sin peligro, pero que sirva para controlar a los animales. Para ello se establece, o en el lenguaje vernacular de los electricistas — se monta una conexión desde el regulador de cercas hasta un alambre o hilo para cercas el cual ha quedado bien aislado del poste al que está fijado. Esto es así para evitar cualquier fuga de la electricidad, esto es, que el alambre no haga "tierra".

La conexión de tierra en el regulador es fijada a una varilla que es hincada en suelo permanentemente húmedo, clavándola unos 2.50 mts. de profundidad. De este modo cuando un animal toca el alambre la carga de electricidad completa el circuito a través del cuerpo del animal y hace tierra, con lo cual produce un choque o "toque" a cualquier semoviente que con cualquier parte de su cuerpo toque la cerca.

La cantidad o fuerza del choque producido por el regulador de una cerca eléctrica está controlada cuidadosamente hasta los límites inocuos conocidos para los animales o para los seres humanos bajo cualquier clase de condiciones o circunstancias. Esta descarga o choque es aproximadamente de igual voltaje al que se tiene en el sistema de encendido de un tractor o de un automóvil.

Es precisamente el temor inherente que tienen todos los animales hacia un choque eléctrico lo que hace posible utilizar este alambre sencillo en estacas livianas.

En general, el regulador de cercas, cuando es instalado correctamente con buena conexión de tierra y está bien aislado de los postes podrá cargar hasta 40 kilómetros de cerca. Para instalar una cerca eléctrica no se necesitan postes o alambres. Sin embargo, la cerca requiere la instalación de una puerta especial para asegurar el paso correcto de la corriente a través de toda la cerca entera. Esta puerta no es costosa, pero si no se puede disponer de ella, puede obtener un sustituto que es satisfactorio y el cual se construye utilizando un gato o trampa de resorte y arnés o traba.

Es importante determinar la altura correcta a que el alambre haya de ser instalado para la clase de animales que se quiera restringir dentro del cercado. En la mayoría de las veces un alambre sencillo basta para el ganado bovino, caballar o mular. El alambre deberá asegurarse a una altura que sea aproximadamente dos terceras partes de la que tienen los animales confinados. Los de menor tamaño como ovejas, cabras y cerdos son restringidos mejor utilizando para ello dos alambres, de los cuales el más bajo debe estar a unos 15 o 20 cms. sobre la superficie del suelo

y el alambre superior a una altura más o menos la mitad de la que tienen los animales de mayor alzada que se quiera restringir. El alambre deberá ser conservado todo el tiempo bien tirante y deberá cuidarse conservarlo libre de malezas, yerbas o alguna otra obstrucción que pueda ocasionar un corto circuito.

Conviene recordar que los reguladores de cercas eléctricas son herramientas de utilidad muy grande, pero que para ser seguros y sin peligro deben ser fabricados bajo estricto control de calidad y de funciona-

miento. De ninguna manera y por ningún motivo conviene utilizar un regulador eléctrico hecho en casa. Los riesgos que entrañan son muchos y la posibilidad de peligros y daños son muy grandes para hacerse caso omiso de ellos. Si el regulador fabricado industrialmente por peritos técnicos en la materia es cuidado, instalado y manejado de acuerdo con las direcciones del fabricante podrá funcionar durante muchos años proporcionando a su usuario significativos ahorros de tiempo, dinero y trabajo.

Los abipones de América del Sur creen que toda enfermedad es obra infernal; de aquí que cuando uno de ellos cae gravemente enfermo, su familia se cree obligada, no a prodigarle cuidados, sino a armar mucho ruido junto a él a fin de asustar a los genios vengadores. Si el enfermo sucumbe a este tratamiento original, se le arrancan el corazón y la lengua para dárselos a comer a un perro, porque en este caso se considera que sus sentimientos y sus palabras están inspirados por otros tantos soplos malos. (F. NICOLAY, Historia de las Creencias.)

• • •

LOS GENEROS GRAMATICALES. "No sólo los seres animados, sino, también, las cosas, aunque no tienen sexo, tienen género en nuestra lengua. Morfológicamente hay sólo dos géneros: el masculino y el femenino; ideológicamente atribuimos el neutro a los conceptos que substantivamos, pero su forma gramatical es la masculina. La diferencia de sexo se expresa por alguna de las cuatro formas del género: la denominación distinta: *hombre, mujer*; la inflexión: *niño, niña*; el artículo: *el joven, la joven*; y la oposición: *la perdiz macho (o garbón), el buho hembra*, que da lugar a la curiosa anomalía de un "la" macho y un "el" hembra. Nuestra lengua no divide a la naturaleza entera, como el poul en género racional e irracional ni como el masai, en género fuerte y débil; ni como el iroqués, en género noble e innoble: el noble para los dioses, los aeres sobrenaturales y los hombres, y el innoble para las mujeres, las criaturas, los animales y las cosas". (A. COSTA ALVAREZ, "La neogramática del castellano".)

LA LUCHA CONTRA LA TUCURA EN LA REPUBLICA ARGENTINA

Por el Ing. Agr. HUGO PABLO ESTAVILLO

EL RESULTADO PRACTICO DE UNA CAMPAÑA INTENSAMENTE REALIZADA

Durante el período comprendido entre la primavera de 1956 y el otoño de 1957, los argentinos eliminaron las tucuras (langostas criollas), en seis millones de Hás, de algunas de las zonas más ricas de las Provincias de Buenos Aires, La Pampa y Córdoba principalmente. La sola mención de esa cifra, da una idea primaria de la magnitud del esfuerzo cumplido en el vecino país para la eliminación de una plaga que, desde largo tiempo atrás, venía perjudicando seriamente las producciones agropecuarias.

Los resultados obtenidos fueron tan buenos, que las zonas tratadas aparecían, con posterioridad a las campañas de erradicación, completamente libres de langostas. Es más, los valores de tales campos aumentaron extraordinariamente, siendo dichos aumentos atribuidos precisamente a la eliminación de la plaga y al consiguiente incremento de su productividad. Pero tan magníficos resultados sólo fueron posibles gracias al esfuerzo aunado de productores, comerciantes, técnicos y gobernantes. El Gobierno organizó y colaboró; la Actividad Privada realizó la lucha.

El problema de la tucura venía preocupando a los argentinos desde largo tiempo atrás; sin embargo, los métodos de combate de que se dis-

ponía anteriormente, eran caros y anticuados, lo que traía como consecuencia el desaliento de los productores, quienes se abstendían de colaborar en la lucha.

Pero, hace algo más de cinco años, se iniciaron numerosas experiencias con insecticidas recientemente desarrollados, experiencias que tendrían una influencia decisiva en el futuro. Los nuevos productos permitían hacer el combate de la plaga a costos muy bajos y lo que es muy importante, podían ser aplicados con gran eficiencia; sobre todo, se los podía distribuir con aviones, elementos que permitían tratar grandes superficies en períodos muy cortos de tiempo.

Un año después de estos ensayos, es decir durante el período 1955-1956, se decidió importar como principal tucuricida, una partida de dieldrin, por ser éste el producto que más prometía de acuerdo a las experiencias efectuadas.

El resultado obtenido en las grandes zonas tratadas entonces (cerca de un millón de hectáreas), demostró que se estaba en el buen camino. Distribuyendo una cantidad tan pequeña como 50 gramos de dieldrin por Há., se obtenía la eliminación de las tucuras por largos períodos.

1er. Congreso de Olavarría

Alcanzada esta etapa, los argentinos consideraron que había llegado el momento de reunirse, intercambiar

biar experiencias y elaborar planes de lucha.

Así lo hicieron y en mayo de 1956 se reunió en Olavarría, provincia de Buenos Aires, el Primer Congreso de Lucha Contra las Tucuras, en el que intervino la mayor parte de las Sociedades Rurales y Cooperativas Agropecuarias de las provincias de Buenos Aires y La Pampa. De este Congreso surgieron una serie de resoluciones, que tendrían una influencia decisiva sobre las etapas siguientes de la lucha.

Se consideró, por ejemplo, que la existencia de los modernos insecticidas, sobre todo de los de elevado efecto residual, permitiría superar la mayor dificultad que hasta ese momento había impedido la colaboración de los productores en el combate del acridio; esto era, el elevado costo de los tratamientos.

Se consideró, además, que el Estado no podría encarar por sí solo la erradicación de la tucura en los millones de hectáreas afectadas, en el perentorio y limitado período de lucha que presenta el insecto. Era imprescindible que este trabajo fuera hecho por los propios productores agrarios, empleando empresas particulares para hacer los tratamientos. El Estado se limitaría a llevar a cabo la lucha en vías férreas, caminos, etc. y los productores, organizados en comisiones de distrito, tendrían una responsabilidad directa en la conducción de las campañas (que tendrían un carácter obligatorio) en los predios particulares.

Los puntos mencionados, así como algunos otros de no menos importancia, tales como la importación de tucuricidas, formaron el núcleo de recomendaciones a que arribó el Congreso y que fueron incluidas posteriormente en las reglamentaciones oficiales.

Durante el período siguiente 1956-57, las nuevas reglamentaciones dieron mayor ímpetu a la lucha y ese año 150 aviones aplicaron 275.000 kgs. de dieldrin técnico y 225.000 kgs. de heptacloro sobre 4:500.000 Hás.

2do. Congreso de Pehuajó y 3er. Congreso de Olavarría

La posibilidad de erradicar las tucuras era ya una realidad en la República Argentina. Se volvió a entender entonces, que había llegado el momento de reunirse nuevamente



y recapitular sobre la inmensa experiencia acumulada hasta ese momento, después de haber tratado varios millones de hectáreas en total.

Fue así que tuvieron lugar en el año 1957, el 2do. Congreso de Pehuajó y el 3er. Congreso de Olavarría.

Ambas reuniones arribaron a importantes conclusiones, en general tendientes a perfeccionar el sistema de lucha; entre ellas, se encuentran algunas que son indudablemente significativas.

Por ejemplo, se insistió en perfeccionar la reglamentación sobre la "obligatoriedad del trabajo integral", debido a que en algunas zonas, sobre todo aquellas con infestación

menor o con campos de bajo valor, se había observado cierta indiferencia por parte de algunos productores.

Los Insecticidas y su Aplicación.— En cuanto a los insecticidas y sus medios de aplicación, se decidió solicitar facilidades especiales para la importación de buenos aviones aplicadores, ya que por haber trabajado en las campañas anteriores con aparatos viejos y en malas condiciones, se había producido una serie de lamentables accidentes.

Otro punto que reviste fundamental importancia y sobre el que se tomó una resolución categórica, fue el relativo al insecticida que había demostrado mejores propiedades para la lucha antitucura. En efecto, por unanimidad, se aprobó la ponencia que sigue: "Visto el excelente resultado del insecticida dieldrin, su poder altamente residual y su fácil distribución, recomendamos para la campaña 1958-59 su USO EXCLUSIVO, mientras no se ofrezca en venta un producto superior, de eficacia suficientemente probada y a precios más ventajosos".

UN EJEMPLO QUE BIEN PODRÍA SERVIR PARA EL URUGUAY

La lucha contra la tucura en la República Argentina tiene una im-

portancia fundamental para nuestro país, ya que las condiciones ecológicas, sociales, económicas, etc. son en general muy similares. A pesar de que algunas de ellas difieren ligeramente, como por ejemplo las especies de tucuras, que no son exactamente las mismas, la experiencia del vecino país es perfectamente adaptable al Uruguay y así lo han probado los ensayos y algunas aplicaciones en gran escala que aquí también se han efectuado.

En efecto, durante 1956, se hicieron las primeras experiencias de control de tucuras con dieldrin en el Uruguay, las que tuvieron lugar en la zona de Caraguatá - Tacuarembó y en San Pedro de Timote - Florida. Estos ensayos contaron con la colaboración y el control de técnicos designados por el Ministerio de Ganadería y Agricultura de nuestro país.

Durante el período 1957-58, se iniciaron ya algunas aplicaciones en mayor escala, con avión. Una de ellas en la Escuela de Práctica y Campo Experimental de Agronomía en Bañados de Medina - Cerro Largo (dependiente de la Facultad de Agronomía), donde se trataron con todo éxito algo más de 100 Hás. y la otra en el establecimiento "Las Coladeras", del Ing. Agr. Francisco Haedo Terra, en donde se trataron 2.400 Hás. Informes sobre estos trabajos fueron publicados en los nú-

EL TALON DE AQUILES. De Aquiles, hijo de Peleo, rey de Tesalia, y de Tetis, dícese que su madre lo bañó en la Laguna Estigia para hacerle invulnerable, sumergiendo todo el cuerpo, excepto el talón por donde le tuvo asido. Apasionado de Polixena, hija de Priamo, la solicitó en matrimonio; pero cuando iba a casarse con ella, Priamo le clavó una flecha en el talón, cuya herida le causó la muerte. Quedó la expresión para designar el punto vulnerable, el lado flaco, que todo humano tiene, aun los que presumen de más perfectos. (Vicente Vega, Diccionario de Frases Célebres)

meros 710 y 739 del Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura.

En ambos tratamientos, que se hicieron en presencia de técnicos oficiales, como insecticida se usó el dieldrin, a razón de la ínfima cantidad de 50 a 75 gramos de principio activo por Há. El costo total del tratamiento estuvo entre los \$ 3,00 y \$ 4,00 por Há. (con producto importado a \$ 2,10 por U\$S 1 dólar).

En cuanto a los resultados, es ilustrativa la palabra del Ing. Agr. José Pedro Oliver, Jefe de los Servicios Agronómicos de Young, quien dice que: "A las 24 horas, se observaba un gran porcentaje de langosta afectada por el dieldrin; a las 48 horas, en las bandas pulverizadas, se encontraba muerta la mayor parte y después de los 4 días, no se encontraba en el campo langosta viva.

Dos mangas de tucura que entraron de predios vecinos en el transcurso de los 40 días posteriores al tratamiento, dieron oportunidad de apreciar el efecto residual del mismo, pues murieron a los pocos días de haber entrado a la zona tratada". Y agrega: "Toxicidad. El hecho de haberse tratado prácticamente todo el establecimiento, lo cual no dio lugar de mover el ganado a zonas libres de pulverización, determinó se constatará la inocuidad de este tratamiento, pues no se observó ninguna anormalidad en lanares y vacunos después de su aplicación". Este informe se refiere al tratamiento efectuado en el campo del Ing. Haedo Terra (Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura Nº 739).

ALGUNOS DATOS TECNICOS

Aplicación. — A través de lo dicho anteriormente, se desprende que, entre los insecticidas actuales, el

dieldrin es el que mayor preferencia recibió en Argentina para la lucha contra la tucura. Hemos visto también que entre las razones para ello, dadas por técnicos y productores en conferencias y congresos, se insiste sobre una propiedad en la que se destaca este producto: *el efecto residual*. Y precisamente el prolongado efecto residual es de gran importancia para el combate de muchas plagas agrícolas y fundamentalmente, para el de la tucura.

En efecto, cuando se debe aplicar un insecticida en las zonas de desoves para controlar la langosta al



nacer, es decir al estado de "mosquita", es fundamental que el tratamiento tenga una duración prolongada, de modo de que con una sola aplicación, se abarque todo el período de eclosión, el cual es bastante prolongado.

Asimismo, cuando el insecto ya en su estado ninfal o adulto, se encuentra atacando campos o cultivos, se lo puede eliminar de ellos utilizando cantidades pequeñísimas de dieldrin por Há. Ello es posible gracias a que se aplica el insecticida sólo en franjas del terreno y se dejan otras franjas sin tratar, con el consiguiente ahorro de insecticida, equipos de aplicación, tiempo, etc. Como las tucuras se mueven, aún aquellas que se encontraban en las zonas no tratadas en el momento de la aplicación, tarde o temprano llegan a las bandas

tratadas y se ponen en contacto con el tóxico.

Asimismo, cuando se quiere proteger alguna zona de la invasión de tucuras procedentes de campos vecinos, es sumamente eficaz y económico aplicar bandas de insecticida en el perímetro del área a proteger, a modo de barrera defensiva.

Como se ve, en todas las formas del control de la tucura, es de gran importancia el efecto residual. Ello se comprobó en la práctica en la República Argentina, en donde algunos otros insecticidas también de alta eficacia pero con menor poder residual, no han dado resultados siempre satisfactorios debido a que, aplicados en franjas, cuando las tucuras demoraban demasiado en llegar a las zonas tratadas, ya para ese entonces el insecticida había perdido su efectividad.

Con dieldrin, en cambio, no se presentaba este problema y no hubieron fracasos por ese motivo. Entre otras razones, fue por eso que los Congresos de Pehuajó y Olavarría recomendaron su "uso exclusivo", mientras no apareciera otro producto mejor.

Toxicidad — Otro aspecto que ha suscitado interés, ha sido el del efecto que pudieran tener las aplicaciones de insecticidas en grandes superficies sobre los ganados, puesto que para hacer las mismas, no es necesario retirar los animales de los campos a tratar.

Es conveniente aclarar este punto, puesto que algunas pocas veces se ha llegado a conclusiones erróneas, por una equivocada aplicación de datos toxicológicos.

Sin embargo, la información existente al respecto es clara y categórica.

Por ejemplo, la Dirección General de Investigaciones Ganaderas (Ar-

gentina) publicó recientemente los resultados de una serie de experiencias efectuadas por los Doctores José M. Quevedo, Horacio R. Rizzo, Ildefonso G. Urroz, Israel D. Algranati, Eliseo J. Torre e Ing. Agr. Delfor C. Casali (Sub-director de Acridiología de la Dirección General de Sanidad Vegetal), bajo el título "Investigaciones Acerca de la Toxicidad del Dieldrin".

Tales trabajos consistieron en una serie de experiencias con vacunos (adultos y terneros), equinos y ovinos, donde se les proporcionó ingestión forzada de los insecticidas y, lo que es más importante a los efectos de la lucha anti-tucura, se alimentaron animales en pastoreo donde se había aplicado dieldrin en la forma que se usa contra tal insecto. Se comprobó entonces, que las aplicaciones no configuraban peligro alguno para los ganados.

Asimismo, en el folleto Las Tucuras, de la Dirección de Acridiología (Ministerio de Agricultura y Ganadería), se dice que "en la dosis aconsejada por Há. (para el dieldrin 180 grs. por Há.), no hay peligro para el ganado. Con dosis superiores se ha observado la presencia de compuestos clorados en la leche proveniente de vacas que han pastado forrajes tratados con estos compuestos, pero la misma es mínima, desapareciendo luego de los 30 días de haber sido efectuada la pulverización".

Pero además, sobre este punto hay una consideración que es definitiva, y ella es la enseñanza recogida después de haber tratado un millón de hectáreas en 1955/56, 4 y $\frac{1}{2}$ millones en 1956/57 y 6 millones en 1957/58, es decir más de doce millones de hectáreas tratadas en un período de tres años.

Al respecto, el Dr. Liebermann, decía en el Congreso de Olavarría, frente a las dudas planteadas por algunos asambleístas: "creo que nada hay más concreto que la opinión de los agricultores que se encuentran presentes y que han utilizado el dieldrin en sus campos y no han observado nada nocivo".

CONCLUSION

A pesar de que el aumento de la pluviosidad registrada durante los últimos años ha disminuido en algo la urgencia para el control de la tucura en nuestro país, este problema permanece latente y no sería extraño que cualquier próxima sequía lo reactualizara con el carácter de suma gravedad que ha tenido otros años.

Sería de desear entonces que para ese momento nuestros productores

podieran disponer del insecticida, de los medios de aplicación y de la organización convenientes, de modo de poder hacer campañas tan eficaces como lo fueron las de Argentina.

La República Argentina, uno de los países donde más experiencia se tiene sobre el combate de la tucura, ha dado un paso fundamental hacia el aumento de la producción. Y ese paso lo ha dado gracias al esfuerzo tenaz de sus técnicos, gobernantes, productores, comerciantes, quienes llevaron sus experiencias a las reuniones, las discutieron y elaboraron planes. Pero no se limitaron a hablar en los Congresos. Pusieron manos a la obra.

Este es otro de los muchos casos en que la ciencia proporciona los elementos para ayudar a la prosperidad general.

LAS ARMADURAS MEDIEVALES. En la Edad Media, las armas protectoras de nuestros antepasados habían llegado a ser tan pesadas "que la armadura mataba tanto como las heridas", de aquí que más de un combatiente "se deshiciere de estas cosas tan graves como embarazosas", según se decía entonces. Tavannes escribe en sus Memorias: "La imaginación, parte de nuestro espíritu, está tan unida a nuestro cuerpo, que disminuye con el trabajo excesivo del mismo. Ahora bien: a capitanes tan cubiertos de hierro les es difícil permanecer en la misma posición, ver, oír, galopar, según lo que requiera la necesidad, la cual querría, sin embargo, que el general y el mariscal de campo volasen y aún tuviesen varios cuerpos para dictar órdenes en todas partes.

Estas armaduras parecían tan insoportables a los guerreros, que en vano Luis XIII en 1638 y 1639, y Luis XIV, en una ordenanza de 6 de marzo de 1675, ordenaron a todos, caballeros e hidalgos, que se cubriesen con armas protectoras; todos preferían exponerse a un golpe mortal a extenuarse un día y otro día en una fatiga intolerable. (F. Nicolay, Historia de las Creencias).

• • •

Olvido: planta que florece a orillas de las tumbas. ANONIMO.

¿QUE ES EL MAIZ HIBRIDO?

Por E. D. HOLDEN

Cerca del 90 % del área plantada con maíz híbrido en los estados norteamericanos de la zona productora de la Unión, está dedicado ahora al cultivo de lo que se ha dado en llamar maíz híbrido. A fin de conocer bien este cultivo importante, es necesario saber qué es verdaderamente el maíz híbrido y en qué se diferencia del antiguo maíz de polinización común. El maíz híbrido ha reemplazado al antiguo en tan amplia extensión porque produce mejor, da mejores rendimientos y es de más alta calidad.

Otra razón por la cual debe saberse todo lo referente al maíz híbrido, es que su creación es uno de los éxitos mayores obtenidos en el mejoramiento de las plantas.

CUANDO EL MAIZ CRECE

Para conocer el maíz híbrido hay que saber ciertas cosas respecto a la planta. Cuando crece, produce espigas en la parte superior del tallo; de la punta de cada espiga crecen barbas, y cada "pelo" de ésta se halla conectado con un grano.

A su vez, en la punta del tallo crece una borla que, ya madura, desprende un polvo amarillo llamado polen. El polen cae encima de las barbas produciendo el desarrollo de los granos e introduciendo en ellos parte de las calidades que transmitirán a las plantas en las que se convertirán cuando sean plantados como semilla. Los granos no se desarrollarán si sus barbas no son polinizadas.

EL AIRE

Como el polen es llevado de un lado a otro por los vientos, la mayor parte de las barbas lo obtienen de los tallos cerca de ellos, que es la llamada polinización común del maíz ordinario, y da por resultado que la mayoría de los granos sea una cruz entre dos plantas, aquélla sobre la cual ha crecido el grano y la que proporcionó el polen.

La polinización de cruz es natural para el maíz; los granos fertilizados por polen del mismo tallo, dan plantas más pequeñas y menos vigorosas cuando se siembran para semilla.

Pero es también verdad que la cruz tiende a cubrir algunas malas calidades que están disfrazadas o escondidas por las buenas, de modo que, espigas seleccionadas para semilla en un sembrado de polinización común, podrán tener un aspecto muy satisfactorio, pero transmitir calidades indeseables a los sembrados.

COMO SE PRODUCE LA SEMILLA DEL MAIZ HIBRIDO

El primer paso en la producción de la semilla de maíz híbrido es polinizarlas con polen de la borla del mismo tallo. Esto se hace colocando una bolsita de papel encima de la espiga antes de que crezcan las barbas, para que no caiga encima de ellas ningún otro polen. Otra bolsita se pone encima de la borla, para recoger el polen cuando se desprenden.

de; luego se saca la bolsa de la espiga y se coloca la de la borla encima de la espiga agitándola para que se distribuya el polen en las bardas. Esto se llama auto polenización o inbreeding.

El proceso se sigue varias temporadas con gran número de plantas cada año y, al final, la gran cantidad de familias o cepas "autofertilizadas", que son más pequeñas y menos vigorosas y con menor rendimiento que el maíz original polenizadas por cruza.

Pero, algunas de las cepas producidas por inbreeding son mucho mejores que otras. El maíz original ha sido "subdividido" de modo que se ven las calidades escondidas, de manera que las familias que tengan caracteres indeseables puedan ser eliminadas mientras se conservan las que tengan calidades buenas.

El paso siguiente, es seleccionar las familias mejores producidas por inbreeding, las que tengan los tallos más fuertes, las raíces más grandes y las mejores espigas. Estas, entonces, servirán para padre del maíz híbrido.

LA OBTENCION DE VIGOR HIBRIDO

La etapa siguiente es volver a obtener por cruza el vigor y la capacidad de producir grandes tallos y espigas que se perdieron en el proceso de inbreeding. Esto se hace plantando dos semillas producidas

por inbreeding, cada una de una familia distinta, y, cuando florecen los tallos, poniendo el polen de uno de éstos en las barbas de la espiga de otro tallo, lo que se hace con bolsas, en la misma forma descripta ya para la autofertilización.

De tal manera, todos los granos de esta espiga producida por inbreeding son cruzados por la otra familia producida en la misma forma y estos granos son "semilla de maíz híbrido". Cuando éstos se plantan darán una cosecha de maíz híbrido; sus tallos serán más grandes que los de los padres producidos por inbreeding y tendrán espigas más grandes porque presentan la ventaja del "vigor híbrido", obtenido por fertilización de cruza.

Además, el maíz híbrido será mejor que el maíz original de polenización común, porque el proceso de inbreeding ha revelado las calidades malas que luego han sido eliminadas; y el maíz híbrido tiene las condiciones mejores que estaban presentes en el maíz original.

LAS VENTAJAS DE UN BUEN MAIZ HIBRIDO

Las ventajas de un buen maíz híbrido son:

1º Tallos fuertes y raíces grandes que hacen que el maíz esté bien parado.

2º Una buena espiga grande de alto rendimiento.

JAMES JOYCE. El inquietante autor de *ULISES* pertenece a una antigua familia irlandesa. Nació en Dublín en 1882 y se educó con los jesuitas, que le dieron una sólida cultura clásica. En la Universidad de Dublín empezó a estudiar medicina, pero no terminó la carrera. Fue a París, volvió a Irlanda, donde se casó, se expatrió nuevamente, estuvo largo tiempo en Zurich, Trieste y Roma, estableciéndose definitivamente en París en 1920.

3º Todas las espigas maduran al mismo tiempo de manera que todo el maíz está pronto para ser cosechado en una sola vez.

4º Las espigas se forman casi todas a la misma altura del tallo, lo que facilita la cosecha.

Se calcula que el maíz híbrido, rinde de 15 a 25 por ciento más que el maíz original de polenización común, lo que ha dado lugar a producir más con menos trabajo y los beneficios se calculan en términos de cientos de millones de dólares cada año para los Estados Unidos.

LA PRODUCCION DE SEMILLA DE MAIZ HIBRIDO COMERCIAL

La semilla de maíz híbrido que plantamos en nuestros campos es producida por un proceso adicional a los descriptos. La semilla híbrida originada en una espiga producida por *imbreeding* llamada "híbrido simple" cuesta demasiado cara para la siembra porque el rendimiento es bajo. El productor de semilla de maíz híbrido comercial cruza dos híbridos simples para obtener uno doble, y esta semilla de híbrido doble se origina en tallos de híbrido simple de modo que el rendimiento es bueno y el gasto moderado.

Para hacer la cruza doble, el productor de semilla, por lo general, planta seis filas de un solo híbrido simple que se usa como "hembra" o madre de la semilla; luego, dos filas de otro híbrido simple que se usa como "macho" o padre de polen; luego seis filas más de la semilla "madre" y así se sigue en toda la extensión del sembrado. Cuando empiezan a aparecer las borlas, el productor saca todas las de las filas de la semilla "madre" antes de que se desprendan el polen de modo que las barbas de esas espigas tengan que ser pole-

nizadas por las borlas de las filas de semillas "padre".

Las espigas en los tallos de los cuales se han quitado las borlas, se conservan porque son todas cruzadas con polen de los tallos "padres". Las espigas de los tallos "padres" no se emplean para semilla porque son todas polinizadas por su propia especie de polen y la semilla no es de híbrido doble. Se las usa para la alimentación de los animales.

UN TRABAJO ESPECIALIZADO

La producción de semilla de maíz híbrido es un trabajo muy especializado que requiere habilidad y equipos especiales. Aparte de las operaciones delicadas de sembrar, quitar las borlas y recolección, el maíz híbrido tiene que ser secado, desgranado, clasificado, embolsado y probado para comprobar su capacidad de germinación y pureza.

Como un solo agricultor puede producir suficiente semilla para la siembra en muchas granjas, chacras, etc., unos pocos productores especializados pueden proporcionar bastante semilla para un Estado entero. Esto es muy diferente de lo que se hacía unos años atrás, cuando la mayoría de los chacareros seleccionaban sus espigas para semillas de sus maizales de polenización común. Esto ahora no conviene, porque la semilla conservada de maíz híbrido que el chacarero planta daría un rendimiento menor en un 15 %. Hay que usar nueva semilla de maíz híbrido, producida por la cruza de híbridos simples cada año.

El trabajo moderno de producir semilla de maíz híbrido y las ventajas de rendimiento y calidad de los cultivos, son los resultados de los esfuerzos de los hombres de ciencia y demuestran cuán rápidamente la ciencia está cambiando los métodos.

CULTIVO DEL AJO

DESCRIPCION

El ajo es una planta vivaz bulbosa y rústica de la familia de las liliáceas, procedente del Mediodía de Europa. Todos sus órganos, pero sobre todo los bulbos tienen un sabor característico, fuerte y picante. Tiene esta hortaliza una raíz bulbosa de seis a doce bulbillos generalmente en número de diez, reunidos en su base y que juntos forman lo que se llama "cabeza de ajo", y cada uno por separado, "diente" de ajo. Este se halla envuelto por una túnica blanca, a veces algo rojiza, membranosa, transparente y muy delgada. De la base de la cabeza nacen las raíces fibrosas, que se introducen en la tierra para alimentar y afianzar la planta. Del centro de las hojas destaca el tallo, que alcanza unos 50 centímetros de altura, coronado por las flores, que son pequeñas, rosadas o verdosas, y reunidas en una umbela. Estas flores están a veces acompañadas de bulbillos capaces de perpetuar la especie como lo hace la semilla.

VARIEDARES

Muy pocas son las variedades cultivadas de ajos, porque la multiplicación casi siempre por bulbillos, y muchas veces la infecundidad de las flores, da lugar a una gran estabilidad de caracteres y, por ende, a un número limitadísimo de razas. De ellas consideraremos las siguientes:

Ajo blanco común, de gran consumo en los países del Río de la Plata. Sus dientes son muy blancos y su envoltura es plateada. Es considerado tardío y de buena productividad.

Ajo rojo, caracterizado por bulbillos cortos de color rojo vinoso.

CLIMA Y SUELO

Aunque prospera en casi todos los climas, prefiere los suaves y templados, no demasiado húmedos, poco expuestos a cambios bruscos primaverales y heladas tardías, donde da los mejores productos.

Prefiere también tierras ligeras y sueltas, pero sustanciosas y saneadas, porque no tolera la humedad excesiva ni el abuso de riegos, que pudren las plantaciones. Sin embargo, se cría en buenas condiciones en tierras fuertes, a condición de que sean de moderada humedad.

Exige también terrenos ricos en materia orgánica y suficientemente provistos de cal.

ABONOS

Es planta relativamente exigente en abonos, especialmente en estiércol, que ha de ser muy podrido, y en ningún caso fresco, por lo cual debe procurarse hacer las siembras o continuación de una cosecha que haya sido ampliamente estercolada.

Una cosecha de 10.000 kilogramos por hectárea de producto toma, como término medio, del terreno 45 a 50 kilogramos de nitrógeno, 15 de fosfórico, 25 a 30 potasa y 10 de cal. El abono deberá completarse con cal en los terrenos pobres en ella, obteniéndose así cosechas más elevadas. Si el ajo sigue a la patata y ésta ha sido abonada con potasa, el abonado podrá limitarse a nitrógeno y fósforo.

Una fórmula de abonado completo por hectárea es:

Para el ajo de consumo en fresco: materia orgánica, 400 a 500 quintales métricos; superfosfato, 300 a 400

kilos; abono potásico, 100 a 150 kilos; sulfato amónico, 200 kilos, y nitrato sódico, 100 a 150 kilos.

Para el ajo de conserva se aumentará en un 30 a 40 por 100 el superfosfato, se disminuirá la materia orgánica en un tercio y se elimina, salvo casos especiales el nitrato sódico.

El abono orgánico, muy hecho, se incorpora uniformemente con las labores de la siembra, El nitrato, en una o dos vueltas, durante el período vegetativo. El abono fosfatado contribuye a la conservación del producto.

CULTIVO

La multiplicación puede hacerse con semillas o con dientes; la primera apenas se practica, y solamente para obtención de nuevas variedades. En este caso se ejecutarán las siembras en setiembre, y los ajos que nacieron se transplantarán en mayo del mismo año, en las zonas templadas, o en setiembre próximo en los climas fríos, no dando productos sazonados, en ambos casos, hasta los dos años. Los semilleros en que se hace la siembra previa no necesitan más cuidados que escardas, para mantenerlos limpios de malas hierbas, y algún riego cuando la tierra esté seca y los necesite. El trasplante se hará cuando la hoja amarillee.

La siembra con dientes se efectúa de marzo a mayo, empleándose preferentemente los bulbillos periféricos, mejor nutridos y que presenten todos los caracteres de la raza. Según que se trate de hacer un plantío pequeño o uno extenso así se procede: para los primeros se dispone el terreno en caballones, después de dejar la tierra bien desnuzada; para los segundos se labra bien el terreno y se forman grandes eras planas. La plantación se hace de asiento, a golpe, y en la disposi-

ción en surcos se plantan en líneas distanciadas entre sí unos 15 centímetros, separando los golpes dentro de cada línea unos 10 centímetros; en las huertas, cuando se dispone el terreno en caballones y se ha de regar, se hacen éstos bastante aplastados y los surcos algo profundos, para que, al poner los golpes, a ambos lados del lomo del caballón queden de forma que el agua de riego no llegue directamente a mojar las plantas.

Los dientes se dejarán a unos tres centímetros de profundidad y con la parte puntiaguda hacia arriba, para facilitar la nascencia, y en todos los casos es muy conveniente comprimir ligeramente la tierra, bien con los dedos o con un ligero golpe del plantador o azadilla que se emplee en la operación. Lo mejor es colocarlos con las mismas manos. Esta ligera comprensión al hacer la plantación da los mejores resultados.

En las huertas deben seguir a plantas tales como patatas, coles, espinacas, etc., cultivos que requieren labores profundas y abonado completo, condiciones ambas favorables. En las tierras ligeras son suficientes labores superficiales. (11 a 20 centímetros), mientras que en los terrenos fuertes exige labor profunda (25 a 30 centímetros), completada por repetidas labores superficiales y rico abonado orgánico. El escurrimiento es indispensable. La preparación del terreno debe hacerse con tiempo.

En el transcurso de la vegetación los cuidados son reducidísimos, pues es planta muy poco exigente. Algunas escardas o ligeras binas, para mantener limpio el terreno, y algunos riegos son suficientes, aplicándolos únicamente en el tiempo en que aun siguen creciendo las plantas y cuando es grande la sequía; pero se suprimirán por completo luego que adquieran su tamaño normal y mu-

cho antes que las hojas empiecen a marchitarse.

Muchos hortelanos, hacia noviembre o diciembre acostumbran a retorcer o anudar las hojas, en la seguridad de facilitar así el engrosamiento del bulbo. Está comprobado el daño que la hoja anudada produce en la economía productiva de la planta por efecto del retardamiento del ritmo de la vegetación. Conviene considerar la vegetación exuberante o retardada. En el caso frecuente de campos de regadío en los que el ajo viene asociado con otro cultivo exigente en agua, o en el caso de primaveras muy lluviosas, hasta mayo o más. Se puede concluir que la antiquísima práctica del anudado puede ser justificada en el caso de una rica vegetación, en la que, acortando el ciclo del cultivo, puede conseguir alcanzar su fin. En la generalidad de los casos no puede considerarse benéfica.

La duración del cultivo es de cerca de ocho meses para las siembras de otoño y cuatro para las de primavera.

A fin de junio se puede proceder ya a la recolección cuando el tallo palidece y las hojas se marchitan y

secan. Para obtener cabezas de buena conservación, la recolección debe practicarse en días secos y calurosos, y nunca después de un riego reciente. Una vez arrancados, lo cual puede hacerse fácilmente a mano, se dejan sobre el terreno para que el sol los seque algo.

Ya secos los bulbos, se mojan sus hojas, para que adquieran alguna flexibilidad, y se procede a su trenzado, para ello se enlazan los de una y otra planta, formando ristras u horcos, de manera que queden separadas unas cabezas de otras, a fin de que circule el aire libremente entre ellas. En esta disposición se colgarán en parajes ventilados donde acabarán de perder la humedad que aun pudieran alojar, y se les guardará y conservará hasta que convenga librarlos al mercado. En las comarcas húmedas, en que la cosecha no es muy considerable, se acostumbra a colgar las ristras en las cocinas, y aún alrededor de las campanas de las chimeneas.

El manojo suele formarse con 25 cabezas; la ristra u horco, con 50 cabezas, la mancuerna con dos ristras, que hacen un total de 100 cabezas de ajo. Es muy corriente, tanto en

ALGUNAS LOCUCIONES LATINAS:

GROSSO MODO (De un modo grosero) Locución de baja latinidad, usada en el sentido de próximamente, sumariamente, en general.

HOMMO HOMINI LUPUS (El hombre es un lobo para el hombre) Pensamiento de Plauto, poeta cómico latino, repetido luego por Bacon y por Hobbes. Equivale a decir que el hombre suele hacer mucho daño a sus semejantes.

AD REFERENDUM (A condición de ser aprobado por un superior.)

ALTER EGO (otro yo) Fíese de él; es mi alter ego.

VERBI GRATIA (Por ejemplo.)

SINE QUA NON (Sin lo que no). El trabajo es la condición sine qua non de la felicidad.

el ajo como en la cebolla, facilitar la formación de las ristras trenzando con sus hojas paja de centeno remojada.

Si se quiere guardar alguna cabeza de semilla de ajo para emplearlas en siembras, se marcarán los pies más pujantes y robustos, asegurando las plantas con tutores, hacia el mes de diciembre, antes de que el peso de la semilla doble el tallo, con lo cual se evita que los vientos la derriben.

PLAGAS Y ENFERMEDADES

Entre los insectos que más atacan a esta planta se pueden indicar la Mosca de las Cebollas (*Anthomyia ceparum*), que ataca también al ajo, viviendo sus larvas a expensas de los bulbos y produciendo daños en toda la planta; la Polilla del Ajo y de las Cebollas (*Lita aliella*), cuyas larvas causan asimismo perjuicios abriendo galerías en bulbos y hojas. El insecto adulto es una mariposa de color parduzco, de medio centímetro de longitud. La larva tiene cerca de un centímetro y es de color verdoso. Las mariposas aparecen en primavera y ponen huevos sobre las plantas atacadas; al propio tiempo nacen las larvas, que horadan las hojas y dan a las plantas un tono amarillento, precursor de la muerte; y, finalmente, el Gorgojo de los Ajos (*Brachycerus alirius*) que se le encuentra en ciertas regiones. La larva, al nacer, penetra en el interior del bulbo y se nutre a expensas de él hasta su completo desarrollo, royendo el interior de los dientes en su parte inferior. Los bulbos atacados pueden alcanzar su tamaño normal, pero interiormente quedan completamente destrozados e inútiles para el consumo. Aun los que son roídos parcialmente se reblandecen en la parte lesionada, descomponiéndose después.

Estas plagas se combaten arrancando y quemando las plantas atacadas y suspendiendo el cultivo en el terreno infectado durante tres o cuatro años. No consideramos recomendable, por antieconómico, la desinfección del suelo por el sulfuro de carbono, cloropirrina, cianuros, etc.

Los ajos son dañados por los hongos *Puccinia allii* y *Puccinia porri*, pertenecientes al mismo género de los que ocasionan las "royas" de los cereales. No suelen hacer grandes destrozos. La dolencia se presenta en las hojas y pedúnculos florales, manifestándose en forma de pústulas de color amarillento y forma elíptica, seguidas más tarde por otras pústulas más extensas y de color negro.

El mildew, producido por el hongo *Peronospora schleideni*, enfermedad que se presenta como una ligera vellosidad blanca sobre las hojas, que amarillean y se secan.

Las medidas que deben tomarse para combatir estas enfermedades son:

1º Dejar descansar el terreno durante cuatro o cinco años.

2º Plantar dientes sanos.

3º Drenar los terrenos demasiado húmedos.

4º En los viveros, quemar las plantas enfermas y pulverizar las sanas tres veces antes del trasplante con caldo bordelés al 1 por 100.

5º En las plantaciones definitivas, tener los cultivos en constante observación, para suprimir y quemar las hojas y los escapos florales que aparecieran enfermos, y pulverizando con caldo bordelés al 0,75 por 100 cada quince días.

Estas medidas profilácticas pueden aplicarse también en la lucha contra la podredumbre seca, producida por un hongo perteneciente al género *Fusarium*, cuyos síntomas son: amarillento de las partes aéreas, las hojas se doblan y se secan. Los dien-

tes presentan áreas necrosadas más o menos extensas. Pelado un diente, aparece una capa de aspecto fieltroso. El desarrollo del mal produce la podredumbre seca del bulbo.

El moho negro o *Pleospora herbarum*, que ataca a bulbos y tallos. Se le combate por medio de aspersiones de sulfato de cobre.

Finalmente, el "Boixat", con cuyo nombre se designa a veces, donde causa graves daños, al *Sclerotium cepivorum*.

Esta enfermedad se desarrolla en el terreno y persiste en él hasta ocho o más años sin perder su vitalidad, aunque no se pongan plantas a las que ataque.

La lucha contra él es muy difícil. Prácticamente, en un terreno infestado lo mejor es destinarlo a otros cultivos que no sean afectados por la enfermedad, que ataca, además de a los ajos, a las cebollas, puerros y escaluñas.

Si se trata de un sólo foco, para evitar que se extienda, cabría arrancar inmediatamente todos los pies atacados y destruirlos por el fuego en el mismo campo, arrancándolos, incluso con algo de tierra, con un golpe de azadilla, para que no se queden en el terreno unos corpuscillos negros que se forman sobre el moho blanco, y que son los que per-

petúan la enfermedad. Desde luego, en modo alguno debe echarse ninguna planta enferma al estercolero.

Si se siembran plantas de remilero (como se hace en las cebollas), deberá observarse bien que no presenten ese moho blanco o bultitos negros más pequeños que la cabeza de un alfiler, que son los esclerocios (órganos de multiplicación del hongo).

La semilla no transmite la enfermedad, y en el caso de siembra con dientes, los que se empleen deberán proceder de bulbos sanos y libres de la enfermedad.

Otra enfermedad de los ajos es la conocida con el nombre de podredumbre, debida al *Bacillus cepivorus*, que deseca las capas más externas del bulbo y origina la podredumbre de las interiores.

Finalmente, indicaremos que en los cultivos de ajos se presentan a veces anguilulas o pequeños gusanos nemátodos, que atacan a los tallos, bulbos y raíces, deformándolos y pudriéndolos en el terreno. Contra este gusano no hay remedio eficaz. La mayoría de las veces basta el cambio de cultivo para hacerlo desaparecer. En el pequeño cultivo se deben arrancar y quemar, cuanto antes mejor, las plantas atacadas.

CON FRECUENCIA DORMITA EL BUENO DE HOMERO. — Horacio, en su *Arte Poética*, nos da a entender con estas palabras que aún los escritores de genio suelen incurrir en faltas.

• • •

Vivifica el sol todos los seres con sus rayos benéficos; imita, pues, tú su ejemplo, haciendo, aunque no se te pida, todo el bien posible. EPICTETO

ABASTECIMIENTO DE AGUA PARA FINES PECUARIOS

Por el Ing. EUGENIO M. TOPOLANSKI

El trinomio: praderas — agua — forestación, es inseparable en sus tres factores, siempre que se aspire lograr un eficiente mejoramiento pecuario.

Quizás, para muchos productores está demás insistir sobre la necesidad de proporcionar al ganado buenas praderas en todas las etapas de su explotación, pues el viejo dicho criollo: "la calidad entra por la boca", está muy arraigado.

En cambio no se ha insistido lo suficiente sobre los otros dos factores: agua y forestación. Para que el ganado aproveche al máximo de las buenas pasturas, en ningún momento debe sufrir penurias, ya sea por falta de agua o de abrigo o sombra. En esta ocasión sólo se tratará del abastecimiento de agua.

Al proyectarse la provisión de agua deben tenerse presente diversos factores que son básicos para el cálculo correcto. Los principales son los siguientes:

Destino del agua:

Cantidad de animales para abreviar y su consumo medio.

Consumo para usos generales del establecimiento: habitaciones, galpones, aves, tambo, etc.

Riego: jardín, huerta, praderas.

Fuentes de agua:

Aguas superficiales: ríos, arroyos, lagunas.

Aguas subterráneas.

Lluvias: máximas y mínimas; estadísticas.

Almacenamiento:

Area de recepción de las lluvias; cuenca.

Estimación del volumen real de agua que puede llegar al tajamar.

Evaporación; defensas.

Sedimentaciones en el tajamar; defensas.

Alejamiento de demasías.

Higiene del agua almacenada.

Tomas de agua.

Usos colaterales: embellecimiento, diversiones, cría de peces, etc.

Enumerados así los factores que el proyectista debe encarar para estudiar el abastecimiento de agua de algún establecimiento, a continuación se tratará en líneas generales de cada uno.

DESTINO DEL AGUA

Es importante conocer con cierta exactitud el destino a darse al agua. De acuerdo al mismo variará el volumen que debe estar disponible en todos los momentos para un normal requerimiento.

Así, por ejemplo, el ganado mayor consume, cada uno, alrededor de 50 litros diarios. Los terneros al pie de la vaca toman muy poca agua, pero de acuerdo con la edad su gasto va en aumento. Puede aceptarse, en promedio, que cada tres terneros hasta 1 ½ años gastan lo que un animal mayor. Los lanares, mientras están en pasturas más o menos jugosas, casi no consumen agua. A

medida que el pasto se seca, ese consumo va en aumento.

Hay varios otros gastos que deben ser computados. Por ejemplo, las viviendas. El gasto es muy distinto de acuerdo a las exigencias y costumbres de los habitantes. Como promedio general puede calcularse, incluyendo cocina, higiene, etc., en 20 litros diarios por persona. Las cabañas, tambos, caballerizas, etc., también son consumidores apreciables. Es muy difícil dar cifras al respecto. Cada caso deberá ser estudiado por separado.

Los riegos insumen mucha agua. Los jardines gastan diariamente entre 1,5 y 2 litros por metro cuadrado regado; las huertas de 2 a 3 litros por día y metro cuadrado y las praderas, según su tipo y el terreno, entre 3 y 4 litros por día y metro cuadrado.

En las cantidades señaladas precedentemente, se entiende tanto el agua que proviene de las lluvias, como las que provengan de otras fuentes de agua. Al confeccionar un proyecto de almacenamiento, y a fin de que el abastecimiento siempre esté asegurado, es conveniente recordar que algún año o años puedan ocurrir sequías calamitosas, como por ejemplo, el año 1943.

FUENTES DE AGUA

Previo a todo otro estudio deben hacerse observaciones detenidas y concientes de las posibles fuentes de agua. Es importante no dejarse engañar de las apariencias. Una laguna o cauce ancho pueden impresionar

favorablemente la vista: hacernos suponer grandes cantidades de agua, pero cuando se entra al análisis de sus detalles, puede resultar que el volumen sea mucho menor de lo supuesto.

Como ejemplo, una pequeña anécdota. Se nos había señalado en el río Tacuarí cierta laguna que tendría muchísima agua, su profundidad sería desconocida, nadie habría podido tocar fondo. Esos datos nos fueron confirmados por numerosos vecinos del lugar, viejos pobladores de la zona. Como siempre nos queda alguna duda, decidimos sondear esa laguna tan profunda. Con sorpresa — para los vecinos que asistieron — la mayor profundidad en un trecho reducido, fue de un metro y ochenta centímetros. Los demás lugares eran casi todos de un metro de profundidad. La explicación: es muy probable que antiguamente haya sido correcta la apreciación de los vecinos, pero por motivos de erosiones de los campos superiores, la laguna habrá sufrido un relleno debido a limo y arena sedimentada.

La ubicación de la fuente de agua es otro punto a tomarse en cuenta. Al efecto es necesario estudiar la distancia, la diferencia de altura, la clase de terrenos que la separan del lugar de aprovechamiento, como son las orillas, etc. Todos estos puntos bien analizados, permiten hacer un balance de las probabilidades favorables o contrarias.

En cuanto a la calidad de las aguas superficiales, es un punto que, en general, no es de mucha importancia en nuestro país. La mayoría de las

aguas de los ríos, arroyos y lagunas son aptas. Pero así mismo existen casos aislados, fáciles de averiguar, donde pueden ser perjudiciales. Por ejemplo, las aguas contaminadas por fábricas, por las obras sanitarias de algún centro poblado, aguas salinas, aguas cenagosas, aguas de mataderos, etc.

Otra de las fuentes de verdadera importancia es el agua subterránea. Nuestro subsuelo es muy variable en cuanto a la existencia de agua. Dar con una buena napa de agua encierra riesgos económicos. Antes de iniciar una perforación es prudente, en lugares que no son manifiestamente conocidos en cuanto a la existencia de agua, solicitar informes al Instituto Geológico del Uruguay (Julio Herrera y Obes 1239, Montevideo).

La fuente de agua más común, que también debe ser estudiada con detenimiento, es la lluvia. Si el terreno es bien trabajado, a buena profundidad, si tiene buen contenido en humus (materia vegetal) y se tiene la precaución de dejar siempre la superficie bien mullida o suelta, es posible conservar el agua de lluvia por períodos considerablemente largos. Pero en nuestro país, con tierras predominantemente arcillosas o pesadas y siendo, además, las lluvias muy irregulares, con pasajes frecuentes de excesos a sequías prolongadas, resulta inconveniente programar las producciones y hacer cálculos de probabilidades esperanzado en una normal disponibilidad del agua. Más adelante entraremos en más detalles

en lo que se refiere a las lluvias y el aprovisionamiento.

ALMACENAMIENTO

Para acumular agua durante los períodos de abundancia con el fin de disponer de ella en las épocas de escasez, el medio más práctico y corriente es la construcción de tajamares o azudes. Hay otras formas de almacenamiento de volúmenes más o menos considerables, entre los cuales puede citarse el mejoramiento de lagos naturales existentes, profundizando sus orillas o levantando sobre éstas diques someros con regularización de los excesos de agua.

También suelen usarse para el almacenamiento las zanjas naturales existentes en los bajíos. Como esas zanjas son a veces muy extendidas y el terreno de poca pendiente, con sólo construir un simple ataje (tranque), se transforman en valiosas aguadas que pueden extenderse a mucha distancia.

En el caso de decidirse por la construcción de tajamares, que sean verdaderamente eficientes y que en los períodos de penurias de agua cubran con seguridad las necesidades del establecimiento, deben estudiarse cuidadosamente todos aquellos puntos a que más arriba se hizo referencia. Veamos ahora algunos en detalle.

Lluvias. — Deben procurarse estadísticas de las lluvias que han caído en la zona. Estas pueden ser solicitadas al Servicio Meteorológico del Uruguay (Cerrito 73, Montevideo). Cuanto mayor sean los números de

años que se consulten, más exacto será el cálculo de probabilidades. En posesión de esos datos conviene hacer: a) un promedio general; b) un promedio sobre el 50 % de las mínimas; c) un promedio sobre el 50 % de las máximas y d) además debe disponerse de la mínima y máxima extremas. Con estos datos puede formarse una idea de lo que puede esperarse del régimen de lluvias para un tajamar en proyecto. Para los cálculos de probabilidades de aporte de agua, debe prevalecer el promedio de las mínimas. Para el cálculo de alejamiento de las aguas sobrantes de los tajamares o excesos normales, deben tomarse los promedios de máximas y para el cálculo de la

evacuación de las grandes avenidas de agua, de las excepcionales, conviene echar mano al máximo conocido, agregando cierto porcentaje de seguridad (+ 25 %).

Área de recepción de las lluvias, cuenca. — Es importante conocer el área que hay hacia arriba del dique del tajamar. En función de este dato puede establecerse el volumen de agua que es posible embalsar en relación a las lluvias que caen dentro de esa cuenca. Para obtener ese dato se multiplican los metros cuadrados del área por los milímetros de lluvia que cae por metro cuadrado y de acuerdo a las estadísticas pluviales que se acaban de explicar. El resultado obtenido son

EL ASNO REVERENCIADO. LA FIESTA DEL ASNO, celebrada por toda la cristiandad de la Edad Media, tuvo su origen, según se cree, en Verona. El asno, en ella, no se reverenciaba por sus condiciones intrínsecas de paciencia y laboriosidad, sino por los episodios que recuerda de la Sagrada Escritura: en un asno huyó a Egipto la Sagrada Familia y en un asno entró Nuestro Señor en Jerusalén; y esto sin contar la famosa burra del adivino Balaam. Por otra parte en la antigüedad el asno participaba de la nobleza de la raza caballaresca y los héroes homéricos se complimentaban unos a otros tratándose de asnos retozones.

La Fiesta del Asno se celebraba de la siguiente manera: Después de haber escogido a una joven de buena familia, la más guapa que podía encontrarse, hacíanla montar en un asno ricamente enjaezado y le ponían un lindo niño en los brazos; de este modo representaba a la Virgen madre. Seguida del obispo y del clero, iba en procesión desde la catedral hasta otra iglesia, en la cual penetraba sin apearse de su modesta cabalgadura, yendo a colocarse cerca del altar, del lado del Evangelio, y en seguida empezaba la misa. (Extractado de la Historia de las Creencias de F. Nicolay)

• • •

Así como existe un arte de bien hablar, existe también el arte de bien escuchar. **EPICTETO.**

los litros totales de agua llovida sobre la cuenca.

¿Cuánta de esa agua de lluvia llega al embalse? — Una gran parte nunca llega al tajamar, porque en su recorrida se infiltra en la tierra o se evapora, ya sea directamente o por evapotranspiración por las plantas. Se ha calculado que del promedio de las mínimas llega sólo el 20 o 25 %, y del promedio de las máximas alrededor del 40 %. Se entiende que se refiere a promedios de muchos años.

La evaporación. — La evaporación afecta seriamente al almacenamiento del agua en el tajamar. Se estima, para los seis meses de primavera, verano y otoño, en 7 milímetros diarios por metro cuadrado de superficie del espejo de agua del lago del embalse. En los seis meses restantes del año, otoño, invierno y primavera, el porcentaje de evaporación es considerablemente menor. Por esa razón se sitúa el promedio anual de evaporación entre los 5 y 6 milímetros.

Las causas que inciden directamente para acelerar la evaporación, son: el sol (calor) y el viento. Como es lógico se debe tratar de disminuir el efecto de estos elementos. Cuanto mayor sea la extensión del embalse, mayor será el efecto del sol y del viento. Entonces el medio más simple para defenderse está en la reducción del área superficial del mismo. Para conseguir esa reducción del área, sin menguar el volumen almacenado, es necesario profundizar el lago, ya sea buscando ubicaciones adecuadas o haciendo excavaciones, que preferentemente deben hacerse sobre los bordes, pues la mayor evaporación se produce justamente allí donde el agua es menos profunda y más se calienta.

Contra el segundo factor: viento, aparte de buscar en lo posible luga-

res naturalmente defendidos, conviene colocar cortinas de árboles, que deben quedar plantadas lo suficientemente alejados del embalse a fin de que los forestales no mermen a su vez el contenido del tajamar por medio de la evapo-transpiración.

La sedimentación. — Las aguas arrastran materiales sólidos que se depositan en los embalses. Muchas veces su efecto es muy perjudicial. Se conocen casos de embalses que en pocos años han quedado completamente colmatados y por consiguiente inutilizados.

Los animales que penetran al azud a abrevarse son causas de muchos de los aterramientos. Con sus pezuñas aflojan la tierra, destruyendo el tapiz vegetal que la contenía, permitiendo que en las sucesivas avenidas de agua se desplace hacia adentro. Por esa razón, aparte del de la higiene, nunca debe permitirse que los animales tomen agua directamente del lago del azud.

El aterramiento de los azudes también es provocado en mayor o menor escala por el terreno sobre el cual corre el agua. Las tierras de labranza, los suelos de textura suelta, los terrenos muy pendientes, etc., aceleran el relleno de los embalses. Como defensa se utilizan distintos métodos; citaremos algunos.

En el curso de penetración del agua, a una distancia no menor de 50 metros del embalse, conviene plantar algún monte de árboles que por lo menos debe tener unos 20 metros de ancho. Se utilizan entre otras variedades, álamos, sauces, mimbrres, etc. Estos pequeños montes se pueden repetir de trecho en trecho y a la vez servirán como pequeños resguardos para el ganado. (Figura N° 1).

Otra forma para evitar el relleno de los azudes, es lo que se llama cámara de quietamiento, cámara de



Figura 1

Pequeños montes en el curso del agua para detener el material de sedimentación

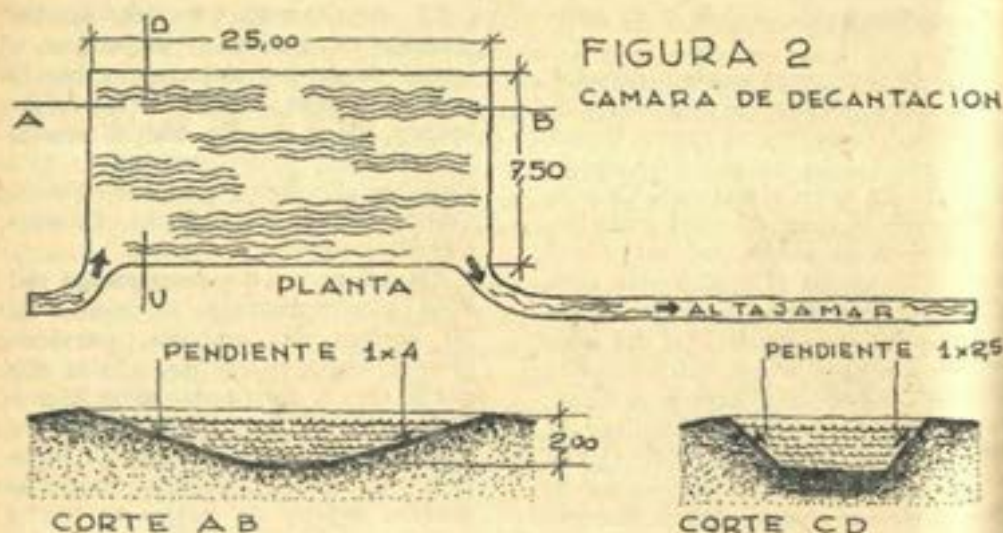


FIGURA 2

CAMARA DE DECANACION

sedimentación o trampa de arena. (Figura Nº 2). A unos 25 ó 30 metros antes del embalse se excava en el lecho una zanja por donde debe pasar el agua. Esta zanja, como mi-

rino, tendrá 25 metros de largo, 7½ metros de ancho y 2 metros de profundidad. Los dos lados más angostos tendrán sus taludes con una pendiente muy extendida, aproxima-

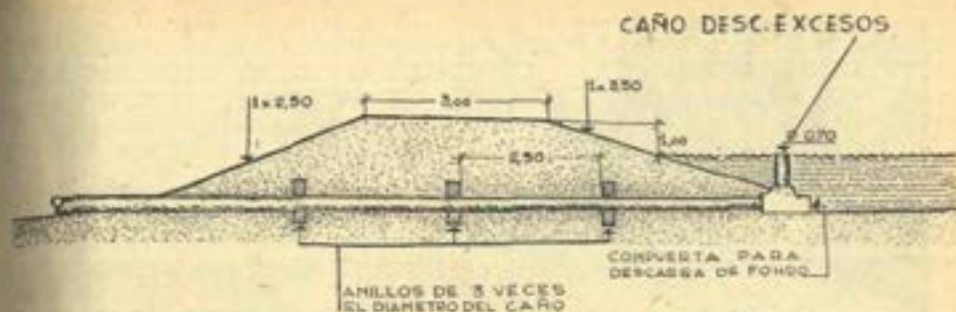


Figura 3

Caño para salida de exceso de agua

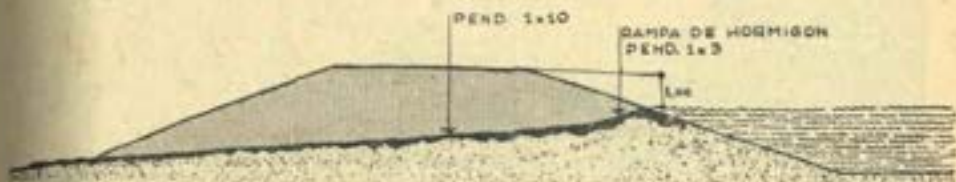


Figura 4

Rampa para eliminación de demasías en un embalse

damente 1 x 4. El objeto de ello es poder entrar por un extremo y salir por el otro con palas de buey o eventualmente con algún tractor equipado con Bulldozer, para retirar una vez al año la arena o limo que se ha venido depositando allí.

Las demasías de agua. — Es de mucha importancia para la conservación del dique del tajamar, que las aguas de sobrante nunca pasen por encima de éste. Hay muchas formas de ejecutar los trabajos para el desvío de esas aguas. Lo más corriente

es construir el dique de suficiente altura, de manera que cuando el agua alcanza la máxima altura fijada, pueda salir por alguna depresión lateral del embalse sin afectarlo. Es fundamental, que al alejarse las aguas, lo hagan lo más distante posible del terraplén, a fin de evitar su socavación. También se cuidará que el cauce por donde salgan las aguas, sea de pendiente suave, a fin de evitar erosiones que con el tiempo pueden ser en perjuicio del embalse. Por medio de las figuras 3, 4, 5 y 6 se intenta

El linaje, los ascendientes, todo lo que no depende de nosotros mismos, apenas lo miro como nuestro. OVIDIO



Figura 5

Salida de agua de demasías lateral

dar algunas sugerencias para solucionar el alejamiento de las aguas sobrantes.

Toma de agua. — Como consecuencia de alambrar el perímetro del azud, que también es condición exigida con muy buen acierto por el Banco de la República para otorgar préstamos por la fórmula N° 4, es necesario buscar los medios de sacar el agua del embalse. Esta puede sacarse por medio de compuertas, por tuberías con sus correspondientes llaves de paso, por sifones, etc.

Usos colaterales de los tajamares. — No todo lo que se haga en un

establecimiento debe ser para fines puramente lucrativos. Es interesante, es conveniente y, si se quiere, es necesario, que en las fincas también se vele por una distracción sana.

Una represa con su lago puede ser motivo para embellecer el paisaje, a ello puede agregarse accesos para natación y si es lo suficientemente extendida, hasta puede servir para navegación de entretenimiento. Aún puede dársele otro objetivo más, que además de servir de distracción es también lucrativo, cual es la cría de peces.

ANCHO MINIMO 3 VECES EL DE LA CAÑADA
DE ENTRADA Y PROFUNDIDAD MT. 0.50
PENDIENTE 1:0.003

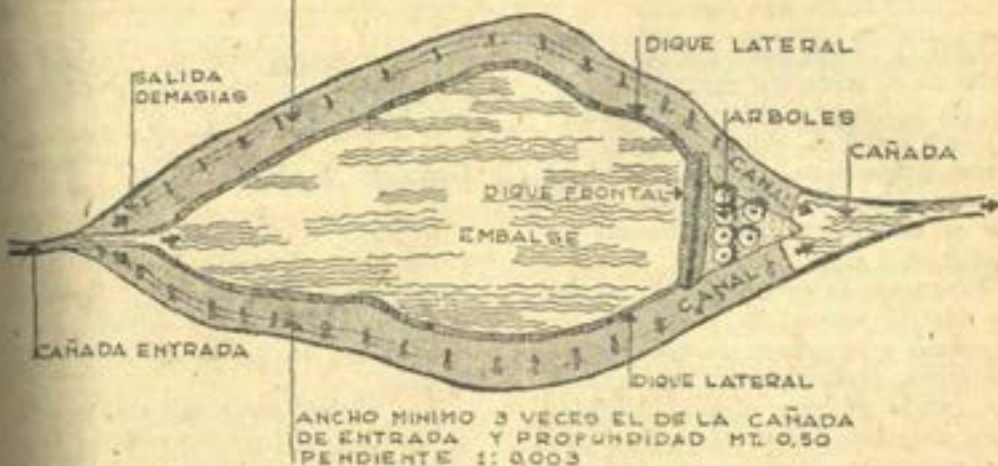


Figura 6

Salida de demasías del embalse



Perspectiva figura 6

Datos explicativos para figura Nº 6: Se rodea el embalse con un dique cuya cresta esté a la misma altura del dique frontal y colocado en cota tal, que exija poco movimiento de tierra. La tierra para ese dique se toma del lado interior, del lado del embalse, con lo cual se consigue profundizar el lago en sus orillas, aparte que eso permite elevar el espejo de agua sobre el nivel del terreno. Cuando el embalse está lleno, es decir a un metro más abajo de la cresta del dique, el agua que llega tomará su curso sobre el terreno natural que está a ese nivel, siguiendo por ambos lados del embalse. El lugar que ocupa el nuevo cauce, al costado del dique, debe ser rebajado ligeramente, 30 a 40 centímetros, en un ancho de por lo menos tres veces al de la cañada de acceso.

EMPARVE DE TRIGOS

El trigo se siega siempre unos días antes de su completa madurez, cuando los tallos mantienen cierta flexibilidad, a fin de evitar el desgrane. Debe conservarse por lo tanto un tiempo, para que concluya de madurar y desecarse, quedando así en condiciones de ser trillado.

Efectuada la corta, el trigo no debe dejarse extendido en el campo, expuesto a la acción de agentes climáticos desfavorables. El agricultor, puede y debe adoptar medidas para defender su cosecha; los factores naturales adversos pueden salvarse con una buena previsión, la cual — desgraciadamente — no acontece mientras el cultivo está en pie.

Excepto en los casos en que se emplean máquinas y métodos especiales de cosecha, debe procederse a amontonar las gavillas en hacinas provisionales. Con esto, se evita la desecación rápida del grano; queda éste menos expuesto a los riesgos que correría dejado sobre el suelo tal como sale de la segadora y se anticipan facilidades para el trabajo último de acarreo, sea a la trilladora, sea al lugar en que se guardará hasta que el agricultor pueda servirse de tal máquina, de la que generalmente no es propietario.

No siendo posible a la mayoría de los agricultores, por la razón expuesta, así como por el imprevisible comportamiento del tiempo, establecer con precisión el momento de la trilla, operación que para él significa asegurar definitivamente su cosecha es necesario que se preocupe de evitar los perjuicios que el producto puede sufrir en el período que media entre la siega y la trilla, y más, de mejorar su calidad, porque constituye un hecho probado que la buena conserva-

ción del cereal durante ese tiempo contribuye a elevar las características que lo valorizan.

Galpones y parvas

Si bien es cierto que el trigo necesita para vegetar mucho sol, no es menos cierto que después de cortado se conserva mejor a la sombra, sobre todo si las lluvias no pueden perjudicarlo.

Lo mejor sería indudablemente conservar el trigo bajo techo hasta el momento de la trilla; pero los agricultores no disponen en general de galpones para efectuar esta conservación, de manera que un consejo semejante no tendría resultados prácticos, desde que los arrendatarios sobre todo, no podrían construir económicamente los galpones necesarios.

Pero por esta causa no debe dejarse abandonado el trigo en el rastrojo, expuesto a todos sus enemigos, cuando existe un procedimiento económico, al alcance de los agricultores propietarios, arrendatarios y medianeros, que les permite conservar el trigo hasta que llega el momento de la trilla en las mejores condiciones posibles y sin necesidad de hacer construcciones especiales.

Este procedimiento es el *emparve*, que resuelve el problema prácticamente, como lo veremos en seguida al enumerar todas las ventajas que presenta para los agricultores.

El trigo estacionado en las parvas no sufre con las lluvias, vientos y temporales

Ante todo debe considerarse esta gran ventaja, pues el trigo *emparvado* no se moja con las lluvias y

no sufre como el trigo que queda en el rastrojo sin emparvarse. La parva bien hecha protege al trigo contra las lluvias lo mismo que el galpón y quien dice contra las lluvias dice contra los vientos y temporales, igualmente perjudiciales, pues al voltear las gavillas que quedan en los rastrojos las perjudica más, desde que en contacto con el suelo el grano está más expuesto a sufrir con la humedad y otros enemigos.

El trigo sin emparvar, mojado por las lluvias, se *grilla*, como se dice vulgarmente, sobre todo si es trigo blando para pan y pierde siempre su buen color; bastan muchas veces los rocíos fuertes para ocasionar este perjuicio, calcúlese lo que harán las lluvias.

Son tan considerables estos perjuicios en un año lluvioso, en muchas zonas agrícolas, como para fundar la necesidad del emparve.

Por un ahorro mal entendido del trabajo y pequeños gastos que exige el emparve de los trigos, un agricultor poco previsor está expuesto a ver perder en su rastrojo gran parte de la cosecha, pues no puede ser defendida contra las lluvias y temporales.

Los pájaros y otros enemigos no perjudican al trigo emparvado

El emparve aumenta la cosecha, no sólo porque evita después el acarreo del trigo que produce tanta pérdida de grano, sino porque evita también que ciertos pájaros y aves garras, lo mismo que otros animales dañinos, se coman muchas semillas.

En cambio, cuando el trigo se deja en el rastrojo está a merced de todos sus enemigos, desde que no tiene protección ni puede ser defendido por el agricultor, a causa de encontrarse las gavillas esparcidas en grandes extensiones de terreno.

En las parvas las espigas de trigo quedan en el interior de los montones, de manera que estos enemigos no pueden causar perjuicios.

El trigo concluye de secarse mejor a la sombra

Segado el trigo y después que las gavillas pierden el exceso de humedad en el mismo rastrojo, el resto de la desecación, hasta que el trigo se encuentra en condiciones de trillarse o se puede disponer de la trilladora, se hace mejor a la sombra.

En el rastrojo el sol y el calor de la misma tierra durante los meses de la cosecha, son demasiado fuertes — y para que la desecación se efectúe regularmente y sobre todo para que al mismo tiempo se complete la madurez, pasando poco a poco al grano las sustancias que estaban en la paja y en las envolturas de la espiga — se requiere la sombra y el calor que brinda la parva.

El trigo emparvado mejora de calidad

Es una cosa sabida, repetida por las oficinas técnicas, por las sociedades de fomento rural, los negociantes en granos, etc., que el trigo emparvado es de mejor calidad; que tiene más peso y mejor color, que

No son muy castas lágrimas las que a amor nuevo se dan. VALERIO MAXIMO

no se pica y produce más harina que el trigo trillado en los rastros.

La mejor calidad del grano se explica por las condiciones favorables en que se estaciona el trigo en las parvas, madurando y secándose a la sombra, al abrigo de las lluvias, temporales y otros enemigos.

En estas condiciones las materias que tiene la paja pasan a la espiga y después se reconcentran en el grano, que de pálido y tierno, adquiere la consistencia necesaria y su color característico.

La parva facilita todos los trabajos de la trilla

Solamente la mejora que, como hemos visto, se consigue en el trigo emparvado, lo mismo que la protección contra las intemperies, bastarían para demostrar las conveniencias de las parvas, pero todavía esta práctica tiene una influencia muy favorable sobre la trilla, facilitando todas sus operaciones y evitando los riesgos que corre el trigo cuando se trilla en el rastrojo, como vamos a verlo en seguida.

La trilla es más regular y rápida

Se explica fácilmente que el trigo emparvado se trille con más regularidad y rapidéz, desde que la trilladora se coloca junto a las parvas, lo que evita los grandes acarrees del rastrojo, ahorrando tiempo y personal.

Todo esto significa un beneficio para el agricultor, muy superior a los gastos y trabajos que exige la construcción de las parvas.

No se pierde grano al acarrear las gavillas

Trillando el trigo emparvado, no es necesario acarrearlo como en los rastros, desde largas distancias, y

no hay por consiguiente pérdidas por los granos que se caen de las espigas.

Se podrá decir que para hacer las parvas se necesitó en cambio acarrear el trigo; esto es cierto, pero ese acarreo se realiza cuando el trigo no está completamente maduro y seco y por lo tanto no existen las mismas causas para originar la pérdida de grano.

No es necesario cambiar de sitio la trilladora

Trillando en el rastrojo se necesita cambiar de sitio la trilladora para acortar distancias de acarreo de gavillas, operación que resulta difícil y exige tiempo, por tratarse de una máquina de gran tamaño, que debe nivelarse cada vez que funciona regularmente.

Además, si llueve, la trilladora se mueve con dificultad en los rastros húmedos y muchas veces se empantana.

En cambio, cuando el trigo está emparvado, la trilladora se fija al lado de las parvas y funciona después con toda regularidad.

Si llueve durante la trilla no hay perjuicios

Ya hemos visto que el trigo emparvado no sufre con las lluvias y vamos a ver ahora que tampoco las lluvias causan perjuicio cuando se trilla en las parvas.

Si llueve y se está trillando trigo emparvado, debe pararse necesariamente la trilla, lo mismo que si se trilla en el rastrojo, pero con la diferencia de que tapándose la parva, una vez que cesa la lluvia la operación continúa sin ningún inconveniente, pues el trigo no se ha mojado.

En cambio la trilla en el rastrojo no puede empezar de nuevo hasta

que sequen las gavillas, que han soportado toda la lluvia a la intemperie, lo que significa una demora perjudicial, un peligro para la calidad del trigo y para el funcionamiento de la trilladora, si el grano no ha quedado bien seco al empezar de nuevo la trilla.

Si se demora la trilla no hay tampoco perjuicio para el agricultor

Cuando el trigo está en el rastrojo, si la trilladora demora en llegar a la chacra, el perjuicio puede ser grande, desde que el trigo está a la intemperie expuesto a todos sus enemigos.

Con las parvas nada de eso sucede, como se comprende, y el agricultor puede esperar sin sufrir perjuicios.

De la misma manera si falta personal o la trilladora se descompone durante la trilla, el trigo emparvado nada sufre aunque llueva y ocurran temporales, por las mismas razones ya indicadas.

El emparve produce alimentación para las aves de corral

Trillando en el rastrojo, los pájaros silvestres comen mucho grano y todos los otros residuos de la trilla, en cambio como las parvas se hacen cerca de las casas, los desperdicios de la trilla, granzas, etc., constituyen el mejor alimento para las aves de corral, que ellas mismas en-

cuentran en el terreno y que puede guardarse para varios meses.

Se dispone de mucha paja cerca de las casas

Otra ventaja de las parvas que debe citarse, es la de dejar junto a las casas toda la paja que queda como residuo de la trilla.

Esta paja puede utilizarse para alimento y cama de los animales, para abono, para quemar langosta en caso de invasión y para otros usos, estando siempre al alcance del agricultor para su mejor aprovechamiento y conservación.

Los rastrojos se desocupan más pronto

Como el trigo que se emparva permanece menos tiempo en el campo, el rastrojo se desocupa más pronto y queda libre para poner animales o para prepararlo con destino a las siembras próximas, y ya se sabe que en agricultura ganar tiempo significa ganar dinero.

Facilita la vigilancia de la trilla

La vigilancia del agricultor durante la trilla debe ser constante, para que no se pierda grano en la paja, para que la trilladora no quiebre los granos, etc.

Pues bien, teniendo su trigo emparvado está completamente libre

SIENTO CRECER LAS FLORES SOBRE MI. — Se apagaba en Roma la vida de John Keats, "el más dulce cantor de la tierra inglesa", como le llamaría Wilde, y rogó a su amigo el pintor Severn, que fuese al cementerio de la ciudad Eterna para que viese el lugar que se le había reservado, y al escuchar su descripción murmuró esas palabras. Murió poco días después, el 23 de febrero de 1821.

para vigilar la trilla sin separarse de la máquina, mientras que si trilla en el rastrojo debe atender además en el campo la conducción del trigo a la trilladora.

El emparve no aumenta los gastos de la trilla

Algunos que reconocen las ventajas del emparve, le encuentran el inconveniente de que aumenta los gastos de la trilla.

En realidad, esto no sería un inconveniente, desde que con los beneficios indicados se compensarían ampliamente dichos gastos, pero es el caso de que no existe tal aumento y para probarlo vamos a citar dos autorizadas opiniones que son concluyentes a este respecto.

La Cámara Mercantil de Productos del País, ha dicho: "Está comprobado que no hay mayor diferencia en los gastos al hacerse el emparve, puesto que con los mismos elementos que se llevan los trigos del rastrojo a la máquina trilladora con esos mismos se conducen a la parva".

Un conocido hombre de negocios rurales manifestó: "Otra cosa que conviene destruir, es la inexactitud de que el emparve origine más gastos al labrador que los que regularmente le origine la trilla no emparvando. El agricultor tiene que hacer exactamente el mismo trabajo, sea que lleve el producto del rastrojo a la parva, sea que lo lleve directamente a la máquina para trillarlo de inmediato".

LA NAZARETH BIBLICA. — Como todos los villorrios judíos de aquella época, la ciudad era un montón de casas construidas sin estilo, y probablemente ofrecería ese aspecto árido y pobre que ofrecen las aldeas de los países semíticos. Los edificios, según es de inferir, tendrían gran semejanza con esos cubos de piedra, sin elegancia exterior ni interior, que aún hoy se ven en las comarcas más ricas del Libano y que mezclados con las viñas y las higueras, no dejan de ser agradables. Por otra parte, los alrededores son deliciosos y en ningún país del mundo se hallaría un lugar más a propósito para alimentar y dar pábulo a los ensueños de absoluta ventura. En el siglo VI, Antonino Mártir hizo un cuadro encantador de la fertilidad de sus alrededores, comparándolo con el paraíso. Algunos valles del lado Oeste justifican plenamente su descripción. La fuente donde otras veces se reconcentraba la vida y la alegría de la pequeña ciudad, está ya destruida; de sus caños desportillados no mana hoy sino un agua turbia. Pero la belleza de las mujeres que allí se reúnen durante la noche, aquella belleza notada ya en el siglo VI y de la cual era una personificación la virgen María, se ha conservado de un modo admirable: aquel es el tipo sirio en toda su gracia llena de languidez. Es indudable que María fue allí casi diariamente y que a menudo, con el cántaro sobre el hombro, formó entre la fila de sus ignoradas compatriotas. Antonio Mártir hace notar que las mujeres judías que en otras partes miraban con desdén a los cristianos, eran allí dulces y alables. Aún hoy día los odios religiosos no son en Nazareth tan exaltados como en otros puntos

(Ernesto Renán, Vida de Jesús)

Construcciones Complementarias para Establecimientos Rurales

Por el Ing. JUAN ANTONIO RODRIGUEZ

Al planear una construcción de carácter rural, cualquiera sea su índole, debemos tener bien presentes dos principios básicos: a) que el proyecto satisfaga ampliamente el fin a que se le destina; b) que el grado de seguridad, solidez y comodidad, se logre con el mínimo de costo, para lo cual dentro de lo posible se empleará cierta inteligente selección tanto de la mano de obra local, como de los materiales naturales que la zona pueda suministrar.

Los edificios que a continuación se exponen: *Galpón Rural para todo uso*; *Cocina y Comedor para peones* y *Carnicería de Estancia*, responden a determinadas exigencias impuestas por una Explotación Agrícola Ganadera, y a su vez contemplan la modalidad o sistema de vida de nuestro hombre de campo.

Los temas tratados reflejan la experiencia lograda en la ejecución de una serie de construcciones destinadas a un campo situado en la región Nor-Este del territorio Nacional.

GALPON RURAL PARA TODO USO

Se estudió para que sirviera indistintamente, tanto para depósito de frutos, (cueros y lanas) como también para almacenar granos (cereales y oleaginosos). Se previó el metraje y amplitud suficiente a fin de guardar la maquinaria agrícola, los vehículos y otros efectos inherentes

a toda explotación de mediana magnitud.

Por razones de seguridad contra el fuego y de distribución de los elementos puestos bajo techo, se consideró conveniente, en vez de la ejecución de un sólo y gran galpón, la construcción separada de dos galpones de análogo material e igual superficie; es decir de 10 m. de ancho por 25 de largo c/u.

Previamente, y con la debida antelación, se acopiaron *absolutamente todos los materiales*, de tal suerte que iniciada la obra no se produjeran detenciones por falta de previsión.

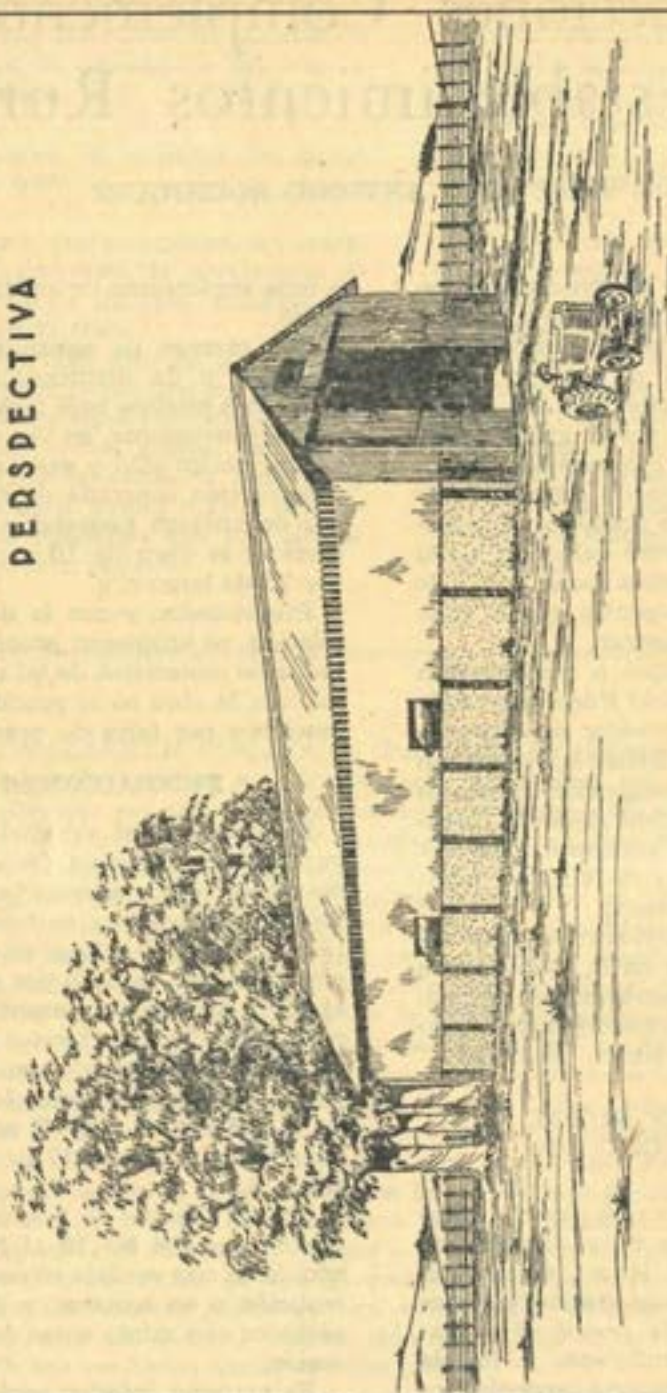
FUNDACIONES

En vista que el sub-suelo a excavar, dada la potencia (espesor) del manto arcilloso, provoca movimientos de terreno, que se traducen en fisuras y aun en grietas de los edificios del lugar, se optó por empotrar, el pie o base de los parantes o puntales formados por tirantes de hierro de doble T, dentro de una masa de hormigón ciclópeo formando un dado de m. 0.80 X m. 0.80 X m. 0.80 de lado, situados a m. 3.12 de distancia entre sí.

Los 26 tirantes de hierro doble T pueden ser del N° 10 al N° 14, se adquieren con ventaja en casas de demolición o en remates, y deben ser pintados con minio antes de su utilización.

El extremo inferior será hendido formando pata. También podrían ser

PERSPECTIVA



GALDON RURAL PARA TODO USO

utilizados como puntales rieles de ferrocarril. Los parantes de hierro afirman la estructura básica del galpón, que se hará empleando troncos descortezados y elegidos de eutalip-tus curados.

El Hormigón Ciclópeo, se forma con piedra de constitución granítica de dimensiones regulares (25 a 30 cm.) ahogada en hormigón com-puesto de un metro cúbico de pedregullo; medio metro cúbico de arena gruesa y cinco sacos o bolsas de port-land.

Antes de empezar el cimiento se echará en el fondo del pozo, una ca-pa de arena de 5 cm. que servirá de asiento.

Uniendo los dados de hormigón ci-clópeo y no excediendo el nivel su-perior de estos, se arma lateralmente entre tirante y tirante, una viga de hormigón de m. 0.15 X m. 0.15, con tres varillas de 10 mm., que servirá de apoyo a la pared: de bloques, de 12 cm. de espesor; o de hormigón levemente armado; o simplemente de ladrillos, que será levantada hasta la altura de m. 2.

La dosificación de la viga de unión será de 350 Kgs. de cemento port-land, 400 lts. de arena gruesa y 800 lts. de pedregullo de dimensión máxima.

Si se dispusiera, de restos de alam-brados antiguos, sustituiríamos cada varilla de 10 mm. por un haz retor-cido de 4 alambres negros, previa-mente repasados con cepillo de acero (quitar herrumbre).

Los bloques, o los ladrillos se asen-tarán con mezcla o mortero, com-puesto de una parte de cemento port-

land; tres partes de arena gruesa lim-pia y una parte de cal viva perfec-tamente apagada y tamizada.

ARMAZON O ESTRUCTURA BASICA

Salvo las correas que soportan las chapas del techo y los bastidores de los portones que son de madera de barraca (pino Brasil o pino de tea) de cm. 7.5 X cm. 10, todo el arma-zón: puntales, troncos laterales, so-leras y cabriadas estarán realizados con troncos de eucalipto.

El maderamen pues, será de euca-lipto de primer corte, obtenido de largos troncos, de un diámetro no menor de cm. 12 (se recomienda por su veta la variedad saligna)

Estos troncos se cortarán en in-vierno y en menguante, siendo cu-rados al agua, sumergiéndolos en un arroyo, durante un período no me-nor de tres meses, dejándolos luego desecar a la sombra estibados o api-lados durante dos meses más como mínimo.

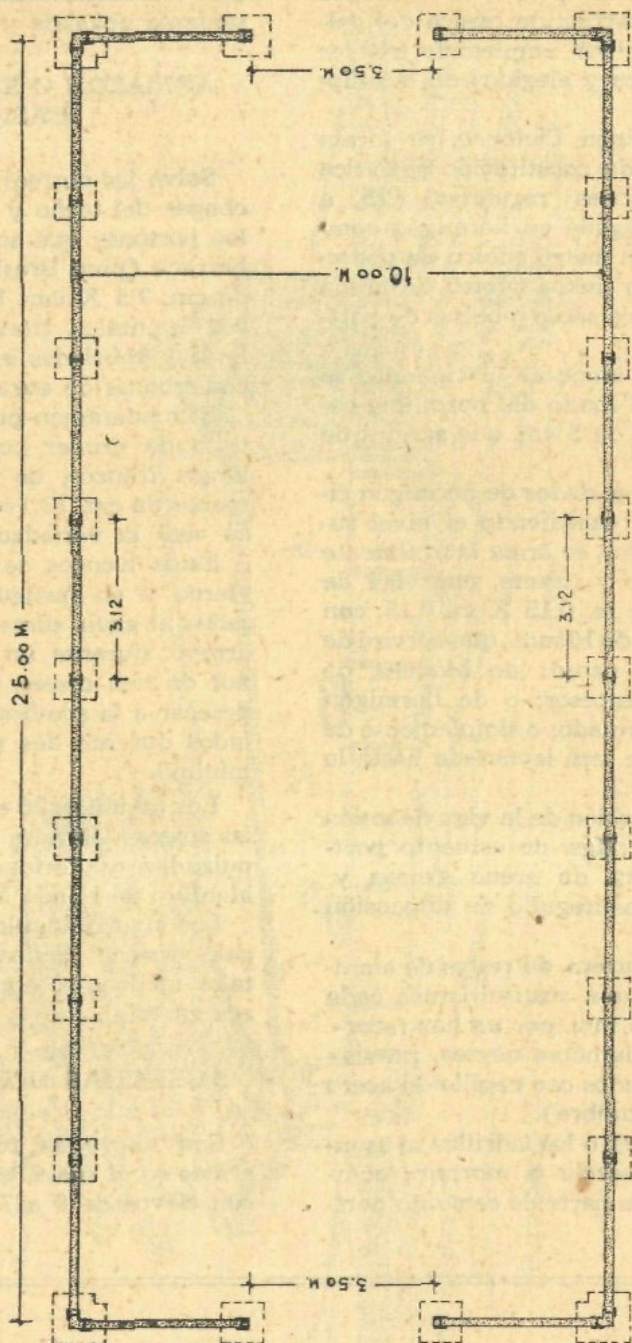
Los puntales, 26 en total se unen a las soleras laterales con clavos de 7" pulgadas y tortones pasantes, de alambre de rienda N° 5.

Los cuatro ángulos o esquinas del galpón serán arriostradas con pun-tales inclinados, empleándose 8 pie-zas en total.

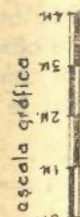
CERCHAS O CABRIADAS

Son nueve en total, debiéndolas armar en el suelo, las piezas se unen con clavos de 5 a 7 pulgadas, refor-

GALDON RURAL PARA TODO USO



PLANTA



rándose las uniones con alambre de randa Nº 5.

Las cabriadas se consolidan y se anclan a los puntales por intermedio de piezas inclinadas que encean a ambos elementos.

A su vez las cabriadas, están ligadas entre sí, con dos troncos o varejones en diagonal (Cruz de San Andrés) que se apoyan en los extremos de los pendolones y que se unen en el encuentro (centro) a media madera.

Para su mejor conservación todo el maderamen será pintado a dos manos con aceite usado de automóvil.

RECUBRIMIENTO DEL TECHO Y SUPERFICIES LATERALES

Para el techo, frentes, portones y ventanas recomendamos chapas de aluminio acanalado "Alufort" tipo Rural.

Si para los techos y portones pretendiéramos una mayor resistencia al impacto, podemos elegir la chapa de aluminio tipo Industrial.

Si en nuestros cálculos primaran razones de estricta economía, utilizaríamos para recubrir las superficies laterales y frentes, la chapa de cemento amianto tipo Popular.

Las chapas se clavarán con clavos tipo Evolución, o similar, a los que se les colocará una arandela aislante de cartón asfáltico (Ruberoid).

Para neutralizar la posible condensación de aire húmedo, en la cara interior de las chapas, se pueden pintar con pintura transparente de polietileno.

PISOS

Serán de hormigón; de preferencia de H. A. con alambre negro grueso entre cruzado a 15 cm. de lado, te-

niendo la loza del piso un espesor de 10 cm.

El hormigón a emplear será de 7 bolsas por m³ de material.

El piso se asentará sobre un contrapiso de cascotes de 15 cm. de espesor.

La pendiente o caída del piso será de 1 cm. por m. y partirá del centro del local a fin que las aguas se escurran por las aberturas frontales.

JUNTAS DE DILATACION

Contorneando los dados de hormigón y a lo largo de la cara interior de la viga de apoyo de la pared y transversalmente de pilar a pilar, se dejará una hendidura de 2 cm. de ancho, en la masa del hormigón del piso.

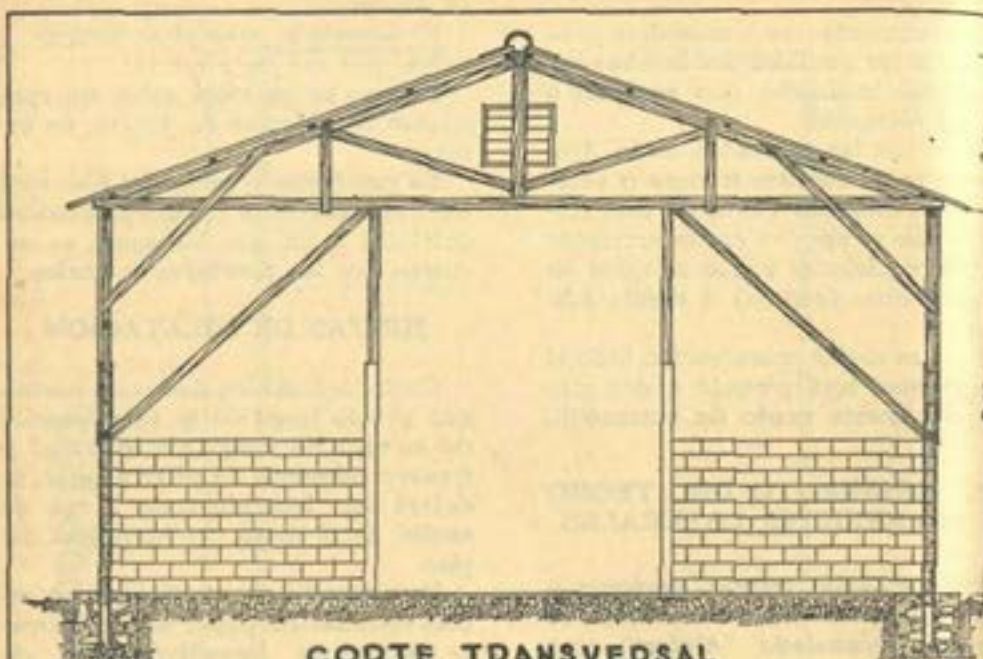
Esta hendidura moldeada con tablas forradas de papel de diario, que se extraerán inmediatamente de fraguado el material, serán rellenas con asfalto caliente y arena con el objeto de neutralizar los movimientos de expansión y contracción de los materiales, como también para canalizar las eventuales fisuras provocadas por el movimiento del terreno.

PORTONES

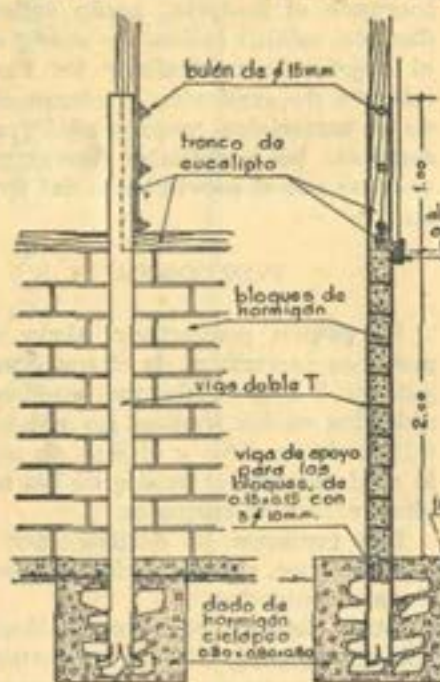
El galpón proyectado, tiene dos portones corredizos, de chapa acanalada de 2 hojas cada uno, quedando ubicados en los frentes. La abertura útil es de m. 3.50 y el alto de m. 5 lo cual permite el pasaje de los más altos vehículos cargados.

Los portones se deslizan por el lado exterior, sobre un riel de hierro T de 2 pulgadas.

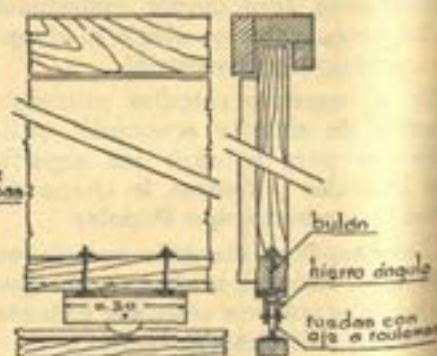
Otros detalles, observar la lámina correspondiente. Uno de los portones lleva una pequeña puerta de accesos de 80 cm. de ancho y del alto de la chapa (2 m. aprox.) a fin de permi-



CORTE TRANSVERSAL



PUERTA CORREDIZA



PILARES



tir el fácil pasaje, cuando los portones permanecen cerrados.

PRECAUCION PERMANENTE

Tener los portones cerrados, acercándose un ciclón, o en momentos de temporal, ya que son muchos los techos que han volado en campaña, por omitir este prudente requisito.

VENTANAS

Dos o cuatro, por fachada lateral; tipo banderola a balancín, de m. 1.20 de largo X 0.90 de alto.

PERSIANAS DE VENTILACION

En cada mojinete, se ubicará una persiana de ventilación, construida con tablillas o chapas metálicas inclinadas, fijadas a un marco de madera dura de m. 0.80 X m. 0.80.

PINTURAS

Se blanqueará la pared exterior de material, a dos manos de blanqueo, adicionado de un mordiente: alumbre, cemento portland blanco, etc.

COSTO APROXIMADO

El galpón proyectado está construido con *materiales de primera calidad*. Si se incluye la necesaria intervención de algún habilidoso albañil-galponero, aspecto no difícil de solucionar en localidades de nuestra campaña; y si se siguen las indicaciones anteriormente expuestas, el éxito constructivo está asegurado.

Por lo demás, el costo queda comprendido entre \$ 65. y \$ 75. el metro cuadrado ya que este, como es lógico, varía en razón de la oportuna o

ventajosa compra del material; del suministro de piedra, arena, madera y personal estable del propio establecimiento, como también de la distancia a los centros de aprovisionamiento.

COCINA Y COMEDOR DE PEONES

El plano de este anexo, destinado al personal se destaca por su construcción sencilla y económica, susceptible de ser ejecutada por los peones del Establecimiento, bajo la dirección vigilante del patrón.

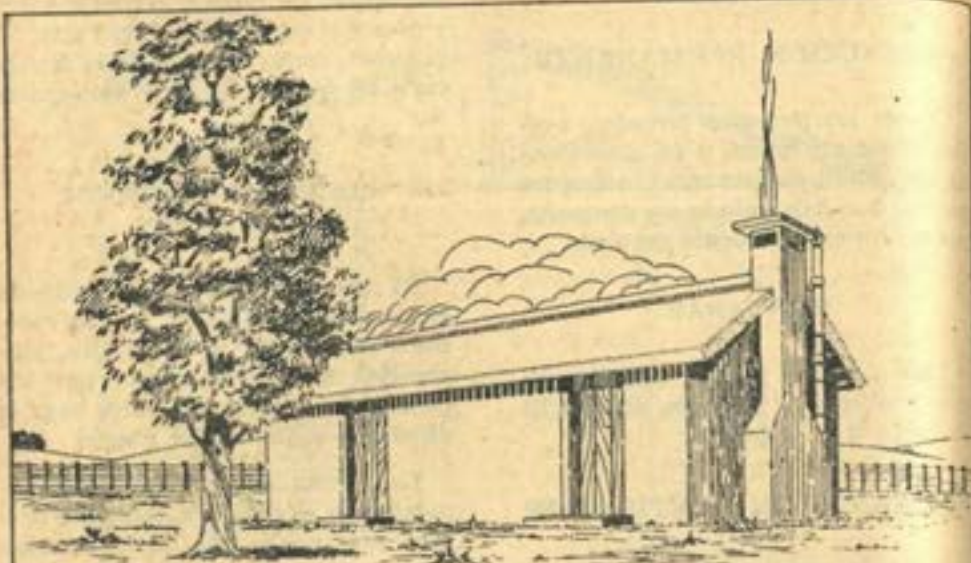
La cocina se comunica internamente con el comedor, teniendo además una puerta que da al exterior. El personal tiene acceso directo al comedor por una puerta independiente de la cocina.

En un ángulo de la cocina se observa el emplazamiento de una cocina económica cuya instalación no es forzosamente necesaria, ya que contamos con el foguero que nos permite la elaboración de las comidas comunes: puchero, guiso y asado.

Debajo de una ventana se instala una pileta con agua corriente para el lavado de los útiles de cocina.

En un extremo comprendido entre el foguero y el ángulo de la pared encontramos el espacio necesario para ubicar una alacena que oficiará de despensa y será el lugar donde se guardan la vajilla y determinadas provisiones.

Sin embargo, el elemento dominante en la cocina es el foguero que si bien se aparta en algo a los que comúnmente se hacen, este permite un mejor aprovechamiento de la leña y el calor, e impide el regreso del humo que hace insoportable nuestras cocinas camperas.

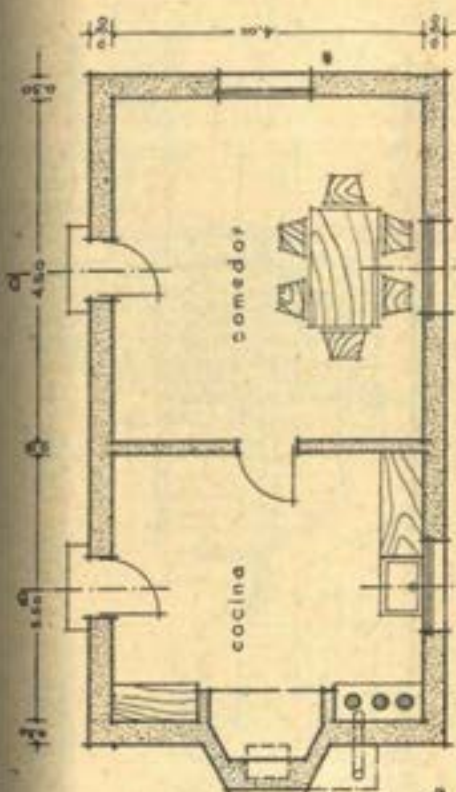


VISTA EXTERIOR
COCINA Y COMEDOR PARA DEONES



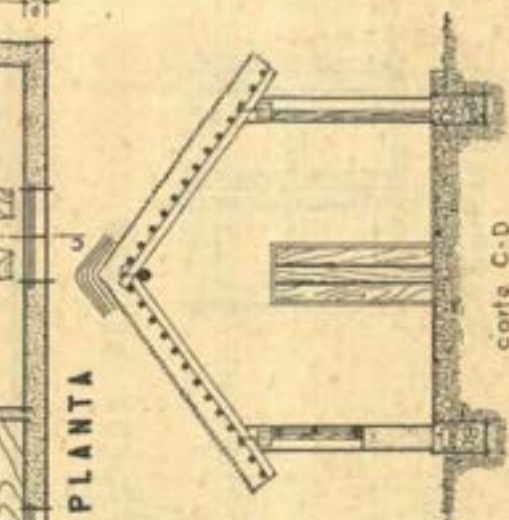
VISTA INTERIOR

COCINA Y COMEDOR PARA PEONES

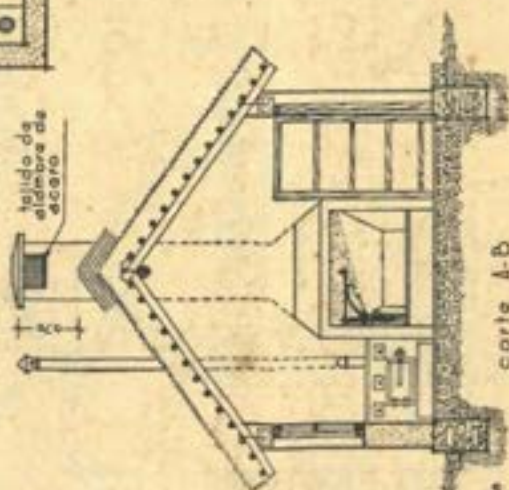


PLANTA

tejado de
aluminio de
acero

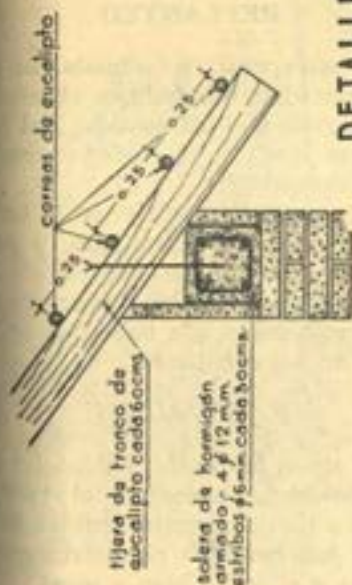
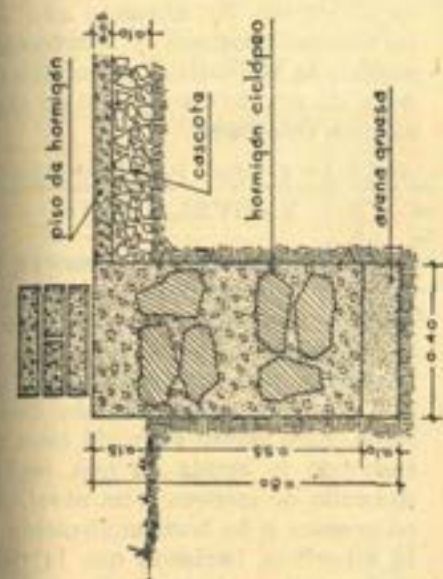


corte C-D



corte A-B

escala gráfica



DETAILS

COCINA Y COMEDOR PARA PEONES

M A T E R I A L E S

[illegible]

CARNICERIA DE ESTANCIA

El local de la carnicería, tiene gran importancia en la buena marcha de un establecimiento rural. La carne (de oveja o capón) principal alimento del hombre de campo, necesita un adecuado ambiente para su correcta conservación, higiénica manipulación y económica distribución.

El plano que ofrecemos llena a satisfacción esos requisitos pues tiene espacio suficiente para colgar varios animales presentando además comodidad para una pileta central con agua corriente con sus dos mesas laterales de hormigón armado; una larga estantería de material debajo de éstas, picadero de la carne y un lugar para la balanza.

La superficie de esta compacta carnicería permite que en ella pueda elaborarse factura de cerdo y el almacenaje de las mismas.

El sistema de aereación provoca un tiraje prácticamente forzado; los dos caños T de fibro-cemento al igual de un Venturi impelen una renovación y enfriamiento constante del aire.

El quinchado en escama o de uña, que será periódicamente dedetizado, asegura una perfecta aislación y carencia de insectos.

El revestimiento interior de cemento blanco lustrado acentúa las características de higiene que deben predominar en este ambiente.

Y finalmente, la práctica de pesar y anotar en una libreta diariamente el consumo, disminuye cuando no elimina el despilfarro de los alimentos.

MEMORIA CONSTRUCTIVA

(A servir indistintamente de guía en la ejecución de la Cocina y Comedor para Peones, como también para la Carnicería de Estancia).

Los respectivos Cuadros de Mate-

riales, para cada obra en particular, y los minuciosos detalles constructivos, podría eximirnos de mayores explicaciones. No obstante ello consideramos oportuno y conveniente reiterar la Memoria Constructiva General de amplia divulgación en almanaques anteriores.

PREPARACION DEL TERRENO Y NIVELACION

Comenzaremos por arrancar los yuyos, y se destruirán los hormigueros, luego haremos a ojo una apreciación general del nivel promedio del terreno, y marcaremos el punto medio con una estaca rasando con el suelo. Este punto sirve de base inicial; con la ayuda de una regla o tirantillo de madera y un nivel, procederemos a la horizontalización de la superficie, haciendo que la tierra de las partes salientes vaya a ocupar las depresiones.

REPLANTEO

La obra será replanteada, es decir marcada o dibujada en el terreno de acuerdo con las medidas del plano, las que serán cuidadosamente controloreadas.

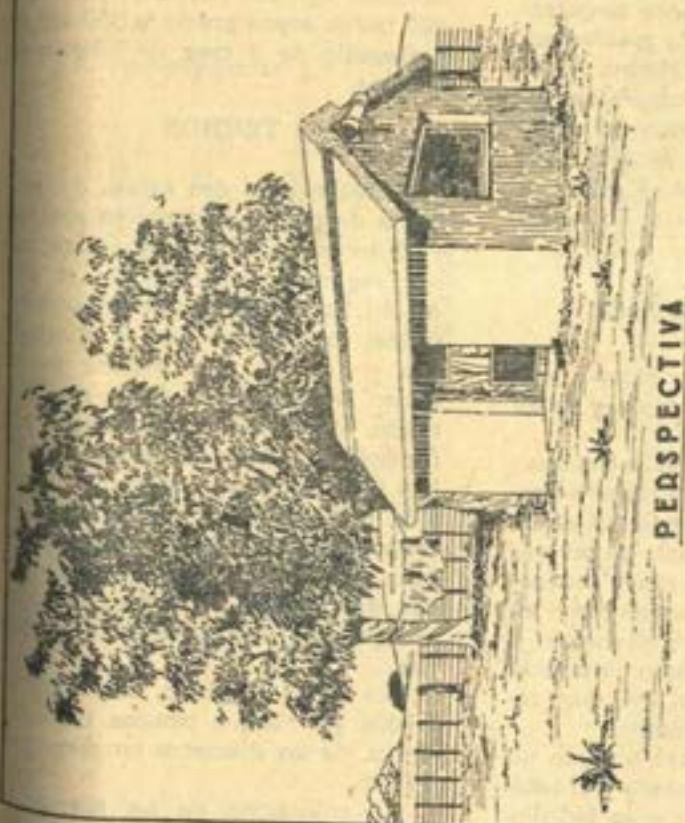
Esta operación se fija en el terreno por medio de caballetes, y para facilitar el trabajo se han puesto las medidas al filo de los muros, o sean las distancias a que deben estar los hilos en los caballetes.

EXCAVACION

Se abren las zanjas del ancho necesario hasta encontrar el terreno firme o tierra compacta, cuidando de dejar los costados perfectamente a plomo y el fondo bien a nivel.

CIMIENTOS

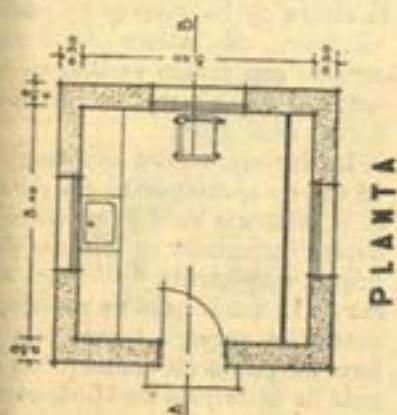
Hechas todas las excavaciones, se construirán los cimientos, rellinando



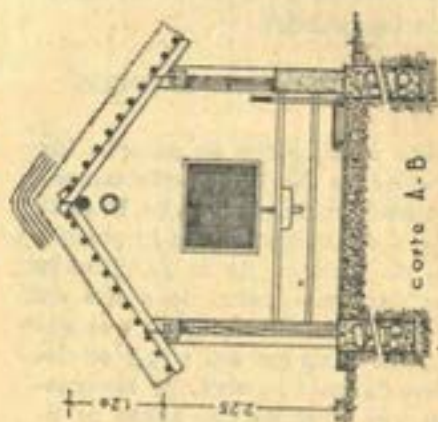
PERSPECTIVA

CARNICERIA

escala gráfica



PLANTA



corte A-B

las zanja, con hormigón ciclópeo, hasta alcanzar una altura de 15 cm sobre el nivel del suelo. Esta sobre elevación sirve de escalón y evita que la humedad natural de la tierra, suba por capilaridad a través de los ladrillos de las paredes.

COLOCACION DE MARCOS

Sobre el cimientto se pararán los marcos de las aberturas perfectamente a plomo, cuidando los ejes. Previamente a su colocación, en lo posible antes de sacarlos de la carpintería se les dará una *mano de aceite de linaza cocido* a fin de evitar que absorban la humedad del aire y se deformen durante la obra. Se les colocarán tres grampas con punta de tirafondo por montante para asegurarlos a los muros, haciendo previamente los agujeros con un taladro. Al levantar las paredes se amurarán las grampas dejando un hueco del ancho del muro por 15 cm. de alto y el largo de la grampa, que se rellenará con hormigón o mortero de arena y portland (3 X 1).

MUROS O PAREDES

Serán de ladrillos de campo, perfectamente cocidos, pares y buen sonido.

Los ladrillos se asentarán con mortero compuesto por una parte de cemento portland; tres partes de arena gruesa, limpia, y una parte de cal grasa perfectamente apagada y tamizada. *Los ladrillos se sumergirán en agua, previamente a su colocación y al asentarse sobre el lecho de mezcla serán apretados hasta que esta refluja por todas las juntas.*

Las paredes exteriores tendrán un ancho de un ladrillo entero y el tabique interior será de medio ladrillo, levantándose hasta alcanzar el techo.

CARRERA DE HORMIGON

Trabando las paredes enteras y las de medio ladrillo, se correrá a la altura de los marcos de puertas y ventanas, una solera de hormigón armado con cuatro varillas de hierro redondo de 12 mm. y estribos de 6 mm. cada 30 cm.

La carrera tendrá una sección de 15 cm. de ancho por 15 cm. de altura. A la distancia de 75 cm. entre sí, se dejará incrustada en la masa de hormigón, una varilla de 8 mm. en forma de U, que servirá de anclaje, abrazando los pares o tijeras con la solera. El punto de contacto en el ángulo de la carrera de H. A., será acusado con un chanfle.

La dosificación de la solera será de 350 kg. de cemento portland, 400 lts. de arena gruesa y 800 lts. de pedregullo de 2 cms. de dimensión máxima.

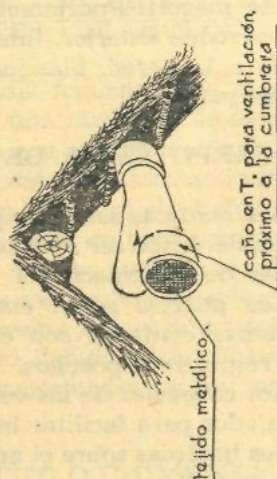
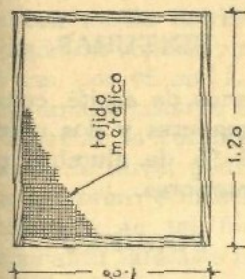
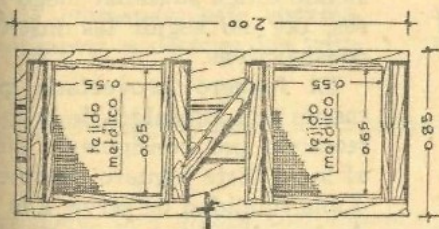
TECHOS

El techo es a dos aguas, con cubierta de paja quinchada en escama.

El techo quinchado, en determinadas regiones del país, por el momento es económicamente insustituible; los reparos que se formulaban en cuanto a la higiene ya no tienen razón de ser, desde que tratando los ambientes interiores con fumígenos a base de gamexane no hay insecto que se resista; en cuanto a la peligrosidad frente al fuego, se reduce el riesgo a la expresión mínima, con sólo colocar en la chimenea del foguero un tejido de alambre que impida el pasaje de las chispas.

Los pares o tijeras, son suministrados por largos troncos de eucaliptus, de un diámetro no menor de 12 cm.

La colocación de las tijeras, se inicia montando la sección menor



CARDINTERIA

CARNICERIA

M A T E R I A L E S

RUBRO	M3	PORTLAND	ADENA GRUESA	DEDEGULLO	PIEDRA	WIERRO #6	LADRILLOS	MEZCLA
CIMENTOS	3.60	10 bolsas	1 m ³ 500	1 m ³ 800	1 m ³ 500	—	—	—
SOLERA	0.40	3 bolsas	0 m ³ 250	0 m ³ 400	—	45 K	—	—
MUROS	—	—	—	—	—	—	3.000	0 m ³ 750
CONTRADISO	1.40	—	—	—	—	—	—	—
DEVOQUES	—	—	—	—	—	—	—	—
TOTALES	—	13 bolsas	1 m ³ 750	2 m ³ 200	1 m ³ 500	45 K	3.000	1 m ³ 250
TIJERAS	18 troncos eucalipto	de 12 cms. aprox. de longitud	—	—	—	60 K	—	2 m ³ 000
CORCEAS	22 varales	de 4.20 mts. de longitud	—	—	—	—	—	—
CUMBADERA	1 tronco	de 4.20 mts. de longitud	—	—	—	—	—	—
TEJIDO METALICO	5 m ²	—	—	—	—	—	—	—
PUERTAS	1	—	—	—	—	—	—	—
VENTANAS	3	—	—	—	—	—	—	—

REVOQUES

gruesa sobre el tirante de eucalipto de la cumbrera. Las caras de contacto de las tijeras, se rebajan y se unen entre sí por medio de un alambre galvanizado dulce de 5 a 6 mm. formando "tortón".

Las tijeras se disponen a la distancia de 75 cm. una de otra asentándose sus extremos sobre material de arena y portland.

Como ya hemos comentado, las tijeras se apoyarán a la viga perimetral de hormigón, quedando afirmadas, por medio de las horquillas de varilla, incrustada en el hormigón.

Sobre las tijeras y con una separación de 25 cm., colocaremos las latas, que podrán ser varejones de eucaliptos o cañas de la India, o listones de barraca de 2.5 cm X 2.5 cm.

Como el techo, se proyecta o sobresale por encima de los mojinetes se colocará en la parte central de las tijeras y en toda la extensión del techo, una correa o tirante de eucaliptos que al soportar las tijeras impedirá que éstas se comben bajo el peso del quinchado.

Asimismo y por razones constructivas, en los ángulos del edificio y a la altura de la solera, colocaremos un tronco de eucaliptos saliente para sostén, de las tijeras exteriores.

En la intersección del techo con la chimenea del foguero, se colocarán amplias babetas de chapa galvanizada, que impedirán las humedades de lluvia.

PISOS

Todos los pisos serán de arena y portland, agregando un color; se asentarán sobre contrapiso de cascotes de 15 cm. de espesor y tendrán caída en dirección a las puertas.

Los zócalos interiores tendrán 60 centímetros de alto, terminándose los ángulos en curva; el material será de arena y portland.

La capa de revoque se reforzará con una parte de portland cada cinco de mezcla. Podríamos prescindir del revoque exterior, limitándonos a darle a la pared, blanqueo a la cal a dos manos.

CARPINTERIA DE OBRA

Las maderas serán de primera calidad, debiendo ser aserradas con tres meses de anticipación.

Las puertas serán enteras y las ventanas contarán con dos hojas y sus respectivos postigos.

Los cabezales de las ventanas irán rebajados para facilitar la colocación de las baldosas sobre el antepecho de la pared.

Se elegirán herrajes de tipo sólido y simple.

PINTURAS

Dos manos de aceite, color verde para las maderas y dos manos a la cal con 5 % de alumbre para las paredes interiores.

FOGUERO

El foguero merece un capítulo aparte; de su correcta ejecución inicial, depende el resultado de futuro, siendo difícil subsanar luego los errores, por no seguir las instrucciones constructivas.

El foguero proyectado prácticamente no sobresaldrá de la cocina, no restando por consiguiente superficie al local. Este foguero cumple con la doble finalidad de servir a la cocción de los alimentos, como también de estufa para el caldeo de la habitación.

EL HOGAR

Se realizará en ladrillo común de primera, o refractario; preferible es-

se último pues a más de su durabilidad refleja mejor el calor; las juntas se harán con tierra refractaria.

CAMARA DE HUMO Y ESTANTES DE HOLLIN

El frente del foguero tiene cierta analogía con una campana; se ejecutará en hormigón armado con hierros de 6 mm. de diámetro formando mallas de 15 cm. de lado; el estante de hollín se moldeará en hormigón simple tratando que las superficies interiores sean lo más pulida posible con el objeto de evitar que el humo salga con dificultad debido a su adherencia con las rugosidades de los revoques.

CONDUCTO O CHIMENEA

La chimenea se hará en tres de sus caras con medio ladrillo de espesor dejando un conducto rectangular de 45 cm. por 45 cm. La chimenea tendrá un alto mínimo de 70 cm. sobre el nivel de la cumbre. Para protegerla de la lluvia podrá cubrirse con un sombrero o loceta de hormigón colocado en tal forma que queden aberturas laterales de 30 cm. de altura. También es muy aconsejable hacer con un tejido de alambre de acero para zaranda, un rectángulo que se colocará en las aberturas de la chimenea; este sistema permite eliminar o detener las peli-

grosas chispas que podrían dar origen a un incendio del techo quinchado; también evita que los pájaros se aniden en la chimenea.

La chimenea se revocará prolijamente por dentro; el proceso del alisado se facilita en gran forma, haciendo una caja o molde de madera con ángulos redondeados que trabajará como macho guía y que se irá subiendo a medida que se eleva la chimenea.

ELIMINACION DE LOS GASES DE COMBUSTION

Se obtiene dotando al foguero de una garganta larga y estrecha ubicada sobre el dintel del hogar. Ocupando toda la superficie de la garganta se instala una lámina de hierro de cuatro a cinco mm. de espesor que constituye el registro. Esta chapa de hierro se sujeta por intermedio de tornillos de cabeza redonda en una barra de hierro de 15 mm. que a su vez descansa en sus extremos en dos trozos de caño de hierro que facilitan el giro o movimiento del registro.

Tanto la chapa como el eje pueden desarmarse. El registro permite variar las dimensiones de la garganta regulando el tiraje y consumo de combustibles.

La palanca o manivela forma parte del eje y se acciona desde el exterior de la estufa y cuenta con un

*Nací como una planta corrompida
al borde del sepulcro de un malvado ...*

Así se expresó Zorrilla, recordando su revelación poética con motivo del entierro de "Figaro", Mariano José de Larra, y tan injusta expresión fue más tarde comentada por el propio autor: "He aquí un insensato que insulta a un muerto a quien le debe la vida; que intenta deshonorar la memoria de un muerto a quien debe el vivir honrado y aplaudido."

"criquet" o clavija que permite fijarla en el ángulo adecuado.

Al momento de iniciar la vivienda es preciso hacer la base del foguero, que se apoya en el cimiento y, que está formada por una planchadita de 10 cm. de espesor de hormigón armado, llevando varillas de 10 mm. en mallas de 15 cm.

El piso del hogar está a 30 cm. de altura sobre el nivel del suelo de la cocina, a fin de que el personal que acostumbra generalmente a sentarse alrededor del foguero en banquetas bajas, pueda recibir el calor directamente. Sin embargo y esto es a elección el foguero podría construirse a partir de una altura de 60 cm. pues este mayor nivel en nada afecta su funcionamiento.

ELEMENTOS ACCESORIOS

Un soporte de hierro o ménsula con eje permite el desplazamiento de la olla o caldera. La altura del uten-

sillo sobre el fuego se regula con un "llar o trebejo", también en lugar de un soporte podríamos emplear un "trébere", para asar se utilizará una parrilla con patas colocándola por encima de las brasas.

OTRO EMPLEO DEL FOGUERO

En alguna estancia para aprovechar el permanente calor del foguero, han instalado contra la pared de la campana un serpentín de caño de hierro galvanizado sin costura, de 25 mm. de diámetro, conectado con un tanque intermediario de 150 litros, encerrado dentro de un cajón conteniendo aserrín. El intermediario, que a su vez recibe el agua de un tanque alimentador o molino, se colocará a 2.50 m. de altura, al costado del foguero. El agua caliente será conducida por cañerías de 12 mm. a la pileta de la cocina; como también a las duchas de la casa-habitación del Personal.

Había médicos públicos en la mayor parte de las ciudades griegas. Uno de los más antiguos que se mencionan es Demócedes de Crotona. El médico público era probablemente director de un Iatreion puesto a su disposición por la ciudad y provisto por ella de medicamentos, de instrumentos de medicina y de cirugía, de camas, etc. Allí, pagado por el Estado, ejercía su arte y cuidaba gratuitamente a los enfermos que acudían a consultarle. Era secundado por todo un personal de esclavos, cuyo mantenimiento corría a cargo de la ciudad. Es preciso representarnos a esos Iatreia, al menos los más importantes, como tímidos ensayos de hospitales civiles, especialmente reservados para los pobres.

• • •

¿Quieres cultivar tu alma? Vive pobre o como si fueres. La pobreza debe ser amada porque te hace demostración de los que te aman. Acomodarse con la pobreza es ser rico. Se es pobre, no por tener poco, sino por desear mucho. Se tiene todo lo que se quiere cuando no se quiere sino lo que puede bastar.
SENECA.

LAS SIEMBRAS COMBINADAS

Por el Ing. Agr. TEOFILO HENRY

Son estas siembras, de indiscutible interés, porque consisten en aprovechar la oportunidad que brinda la realización de una siembra para efectuar otra asociada, que tiene entre otras ventajas que después detallaremos, la de adelantar tiempo, abaratar ambas y producir mayores rendimientos. Es ya una práctica conocida, útil y ventajosa que es ejecutada con éxito en muchas explotaciones.

La finalidad que se persigue habitualmente con las siembras combinadas, es iniciar oportuna y económicamente una rotación con una leguminosa, después de varios años de siembra de cereal. Ofrece esta práctica una fácil solución para iniciar la recuperación de la fertilidad de tierras, que, la sucesión de cultivos cerealeros, de por sí esquilmanes, han dejado empobrecidos los suelos, con apreciable déficit en todos los elementos, minerales, orgánicos y biológicos.

En otros casos se inicia con agricultura cerealera la preparación del ambiente para luego de dos o tres cosechas convertirlo en pradera, pero mientras tanto se le ha sacado buen producto que abarata sensiblemente el costo de esa pradera la cual queda sembrada conjuntamente con la última siembra de cereal.

En ambos casos, la leguminosa es la base ya sea de recuperación de la fertilidad o el principal elemento constitutivo de la nueva pradera.

Se ha hablado mucho, citando la acción benéfica que para la fertilidad del suelo y la vida de las otras

plantas, no leguminosas, reportan las leguminosas. Todo lo que se diga y repita en ese sentido está bien justificado, porque todo productor del campo, tiene que saber cual es el beneficio que prestan esas plantas maravillosas, que tienen la excepcional virtud de ser mejoradoras del suelo. Si nos detenemos a observar esta familia vegetal hemos de rendir nuestro más cálido homenaje a la sabia naturaleza. En las leguminosas, se encuentran plantas de variadísima utilidad, así entre las de alimentación humana, tenemos todas las de chaucha: arvejas, lentejas, porotos, chícharos, soja, habas, maní, garbanzo, etc.

En forrajeras: Alfalfa, Tréboles, Lotus, Vicias. En árboles forestales: Ceibo, Acacias, Algarrobo, Nandubay, etc. Esto es, por citar algunas de las más útiles, pero que, sabiendo el valor y el beneficio que estas plantas prestan a la humanidad se puede apreciar muy bien la importancia que ellas tienen dentro del reino vegetal.

Decimos más arriba que son mejoradoras del suelo, motivo por el que tiene su razón de ser el hecho que se realicen las *siembras combinadas* haciendo intervenir una o varias leguminosas.

Cuando hablamos de plantas mejoradoras, quiere decir, como se las llamaba antes, que son plantas "abonadoras".

La humanidad debe estar siempre agradecida a ellas, porque además de proporcionar materia alimenticia de sus ricos granos, que encierran un alto porcentaje de uno de los princi-

pios alimenticios indispensables para la subsistencia que es la proteína, a la vez mejoran el suelo de donde extraen riqueza.

Ese mejoramiento de que son capaces de dejar al suelo las leguminosas lo hacen indirectamente, porque alojan al vehículo captador y fijador del Nitrógeno del aire que son las bacterias nitrogenantes, las cuales forman en las raíces, las conocidas nudosidades donde desarrollan la colonia. Son las leguminosas las únicas plantas que tienen esta propiedad.

De esta manera, la tierra se provee de Nitrógeno en la forma más sencilla y económica, solo requiere que existan bacterias eficaces para desempeñar exitosamente esa función.

Para tener una idea de la influencia del silencioso y misterioso trabajo que realizan las bacterias nitrogenantes voy a transcribir unos párrafos extractados de una publicación del Instituto de Microbiología Agrícola del Ministerio de Agricultura y Ganadería de la Rca. Argentina, que a su vez transcribe los resultados de la investigación de especialistas en esta materia y que han llegado a la determinación de la cantidad de Nitrógeno fijado por algunas leguminosas:

1) Con leguminosas anuales, la cantidad de N (nitrógeno) fijada fue de 60 a 120 kgs. por hectárea y por año. Ello equivale a 364-728 kgs. de nitrato de sodio (salitre de Chile), aproximadamente.

2) El N fijado por leguminosas perennes, tipo alfalfa, es mayor pero más difícil de precisar. Se calcula que por actividad simbiótica la alfalfa fija por año y por hectárea 200 kgs. de nitrógeno.

3) Una sola cosecha de soja puede fijar hasta 75 kgs. de N por

hectárea y por año, equivalentes a 455 kgs. de salitre de Chile.

4) Un trebolar incide en el aumento de N del suelo en la siguiente forma:

- a) Como abono verde, el aumento de N por hectárea es de 100 Kgs.
- b) Cosechada la semilla ésta y la vegetación removida sólo extraen 3 "
- c) Henificado el forraje, se sustraen al suelo 30 "

5) Un trebolar óptimo fija entre 400 y 500 kgs. de N por año y por hectárea, equivalentes a dos toneladas de sulfato de amonio.

6) El aumento del peso de proteína en un alfalfar inoculado fue del 26 al 32 %.

7) El aumento de forraje de un trebolar inoculado, con respecto a uno no inoculado, fue del 250 %.

Al conocer estos números, fácil es apreciar la importancia de la inoculación en la siembra de semillas leguminosas, con buenas colonias (específicas) de bacterias nitrogenantes, para que puedan desarrollar esa función de captadoras del Nitrógeno del aire, de lo contrario, si hay ausencia de bacterias, es decir si no hay nudosidades, las leguminosas se comportan simplemente como una planta no leguminosa, necesitando que se la fertilice con nitrógeno para que pueda llegar a ser una planta productiva.

Después de esta sencilla aclaración de la influencia, que por intermedio de las plantas leguminosas tienen las bacterias nitrogenantes, fácil es comprender la sorpresa que puede proporcionar un cultivo asociado de un cereal por ejemplo con

una leguminosa, que puede ser Alfalfa, Lotus o Trébol al observarse el efecto beneficioso en el cereal, porque mediante la proximidad y el contacto de las raíces, éste va aprovechando el Nitrógeno acumulado por la leguminosa, en forma tal, que llegan a obtenerse altos rendimientos de follaje y granos debido a esa influencia.

Las siembras pueden ser efectuadas en todas las combinaciones imaginables, ajustables a las finalidades pre-concebidas, observándose sobre todo, la proporción en las cantidades de semillas para que las especies guarden en el cultivo el equilibrio conveniente.

Las proporciones pueden llegar a ser también objeto de prácticas regionales ya experimentadas. Algunas son más o menos comunes, así por ejemplo cuando se desea crear una pradera de alfalfa aprovechando la siembra de trigo se emplean habitualmente unos 70 kgs. de trigo y 15/20 de alfalfa por Há.

Estas son cantidades aproximadas, variando según las circunstancias, pues influyen factores que deben tenerse en cuenta, como ser calidad del suelo, época de siembra, variedad de Trigo y muy importante son las condiciones regionales, no siendo por lo tanto posible la generalización de fórmulas rígidas, debiendo adoptarse cantidades que la experiencia regional aconseja.

Con respecto a las especies leguminosas a emplearse debe adoptarse un temperamento similar. Sabemos bien que no en todas las regiones, la alfalfa se comporta igualmente bien. En el litoral oeste, se destaca sobre otras leguminosas, mientras que en el Sud-Este, el Lotus ha demostrado comportarse mejor, como lo atestiguan los cultivos de RAUSA, donde es efectuado el cultivo en

siembra combinada con Trigo, obteniéndose magníficos rendimientos con la proporción de 70 kgs. de Trigo y 14-15 de Lotus por hectárea.

La asociación de Lino y Alfalfa, comunmente se siembra en la proporción de 40 kgs. de Lino y 15-20 de Alfalfa, fue realizada con frecuencia en épocas anteriores.

De mucho éxito es la siembra con finalidad forrajera o para abono verde, de Vicia en asociación con cereales de invierno o gramíneas forrajeras como Raigras y sobre todo Phalaris minor (Alfarin o Pasto romano).

Relacionado con estas siembras combinaciones, es interesante la realizada por un inteligente agricultor de Tarariras, Dpto. de Colonia, que da la pauta del dominio con que ya se manejan las forrajeras, hasta hace pocos años ignoradas, lo que nos muestra además, el grado de cultura de estos productores, preparados ya para la lucha que deberán enfrentar en un próximo futuro.

La combinación aludida es: Alfalfa 10 kgs., Trébol rojo 3, Lotus 1½ y Trébol blanco variedad Ladino 1½, en siembra asociada con 75 kgs. de Trigo por Há., ó 40 de Lino.

La explicación que dió de esta combinación es la siguiente:

La duración de la Alfalfa y el Trébol rojo es más o menos de 3 años, luego queda en la pradera el Lotus y el Trébol Blanco que se han ido multiplicando. Como la tierra se ha fertilizado se puebla de gramíneas autóctonas.

Entre los grandes problemas de recuperación de tierras se agudiza año a año el que presentan los campos dedicados al cultivo de arroz. Poco se ha realizado, pero es muy posible que dentro de los programas más inmediatos, pueda estar la aneación de una leguminosa que puede ser un Trébol blanco o subterráneo.

AVICULTURA

Por considerarlo de interés, se transcriben a continuación, dos capítulos del trabajo intitulado "Manual de Avicultura", aparecido en la revista Agricultura de las Américas, y que se refieren al importantísimo tema de la alimentación de las aves.

LA TÉCNICA DE LA ALIMENTACION

La alimentación es de por sí la partida más grande de los gastos necesarios en la producción de huevo o de carne. El costo de los alimentos es desde más de la mitad hasta casi tres cuartas partes del costo total en bruto. La mano de obra o trabajo es el renglón que sigue en importancia a los gastos que se originan en la producción.

A los costos de alimentación y mano de obra es necesario añadir los motivados por los demás gastos.

La finalidad principal de la explotación comercial de gallinas es

convertir granos, grasas y productos animales y vegetales derivados, minerales y vitaminas, en alimentos para la población humana, procurando siempre que esa conversión produzca ganancias sobre el capital, tiempo y mano de obra invertidos.

En la cría y manejo de gallinas —desde que nacen hasta el último momento de su explotación— los alimentos que se les suministran representan el mayor de todos los gastos en que se incurre en la producción de huevos o de carne y esos gastos alcanzan más o menos una proporción del 66 por

ALGUNAS ARMAS DE LA EDAD MEDIA. — Los mercenarios de todos los países, que en gran parte componían los cuerpos de sargentos, habían importado el uso de diversos instrumentos de muerte, desconocidos hasta entonces en Francia.

La bisarma o alabarda, cuya asta, al principio muy corta no llegó hasta hasta el siglo XIV a ser tan larga como la de la lanza.

El hacha danesa, de filo convexo, con o sin punta en el talón.

El dardo, jabalina ligera en el género de la asta romana. Era el arma nacional de los vascos, tan numerosos en las compañías de sargentos. Cada combatiente llevaba 4 en la mano izquierda.

El hocillo, gran cuchilla en forma de navaja de afeitar, puesta a punta de un mango.

La maza de cabeza de hierro, con puntas salientes.

(J. Quicherat, Historia de las Costumbres en Francia).

ciento de todos los costos de la producción.

Son muchas las maneras que existen para lograr éxito en la alimentación de gallinas y en todas se necesita suministrar los diversos nutrimentos y vitaminas que las investigaciones científicas han demostrado que pueden ser necesarios para el ganancioso desarrollo

de los animales, buena producción de huevos y el nacimiento de pollitos sanos y vigorosos. Las proteínas, carbohidratos, minerales, agua y algunas vitaminas aportan sustancias que son indispensables para las aves. Ninguna de esas sustancias puede reemplazar a otra. Si se deja de suministrar adecuadamente un factor

Edades en las cuales dos tipos comunes de aves alcanzan ciertos promedios de peso vivo

Promedio de Peso vivo	Tipos de aves y edades en las cuales Alcanzan ciertos pesos vivos			Alcanzan ciertos pesos vivos	
	LEGHORN BLANCAS			RHODE ISLAND ROJAS	
	Hembras	Machos	Capones	Hembras	Machos*
Kilos	Semanas	Semanas	Semanas	Semanas	Semanas
0.226	4.0 a 5.3	4.0 a 5.3	4.0 a 5.3	3.9 a 5.1	3.9 a 5.1
0.454	6.6 a 8.4	6.0 a 8.2	6.2 a 8.6	5.9 a 8.0	5.8 a 7.9
0.680	9.0 a 11.0	7.8 a 10.3	8.4 a 11.0	7.7 a 10.4	7.6 a 10.1
0.907	11.7 a 14.1	9.5 a 12.3	10.4 a 13.3	9.5 a 12.5	9.2 a 11.9
1.134	14.7 a 17.7	11.2 a 14.5	12.3 a 15.5	11.2 a 14.5	10.7 a 13.8
1.360	18.1 a 22.4	13.6 a 17.0	14.7 a 18.1	13.2 a 16.6	13.7 a 17.1
1.587	23.6 a 31.0	16.7 a 20.3	17.5 a 21.1	15.6 a 18.6	13.7 a 17.1
1.814		20.4 a 25.3	20.6 a 25.3	18.3 a 21.2	14.9 a 18.7
2.041		25.7 a 36.0	24.6 a 32.0	21.3 a 24.7	16.1 a 20.2
2.268				25.0 a 29.8	17.3 a 21.9

* El grado de crecimiento de los capones y de los gallos de tipo pesado es aproximadamente el mismo hasta las 28 semanas de edad.

Alimento que requieren las aves de distinto peso vivo para sustentarse y para la producción de 0, 100, 200 y 300 huevos por año

Promedio de Peso vivo	Promedio total anual de alimento necesario por aves, tanto para sustento como para producir el número de huevos que se indica			
	0 huevos por año	100 huevos por año	200 huevos por año	300 huevos por año
Kilos	Kilos	Kilos	Kilos	Kilos
1.360	21.319	27.669	34.02	40.37
1.587	23.587	30.391	36.741	43.092
1.814	25.855	32.205	38.556	44.906
2.041	27.669	34.02	40.37	47.174
2.268	29.484	36.288	42.638	48.988
2.494	31.752	38.102	44.452	50.803
2.721	33.566	39.916	46.267	52.617
2.948	35.38	41.731	48.081	54.432
3.175	36.741	43.545	49.896	56.246

nutricional se corre el riesgo de disminuir el valor que pueda obtenerse de todas las demás prácticas necesarias en el manejo de la planta avícola.

La calidad de los alimentos se basa en la de sus ingredientes. La utilización de uno o dos que sean de calidad especial no quiere decir que el producto final sea de calidad.

Con frecuencia surgen personas que creen que existe algo que pueda ser "el mejor" alimento y lo demandan de los fabricantes y elabo-

radoros o ellas mismas emprenden numerosas y muy costosas pruebas siempre infructuosas. Es bien sabido que no existe tal cosa que sea el "mejor" alimento, pero sí existen algunos de calidad muy buena, de altas cualidades, de los cuales uno o varios pueden producir resultados superiores, según sean las condiciones bajo las cuales se les utilice.

Las razones por las cuales algunos alimentos no producen los resultados que de ellos se esperan son:

Alimento requerido para obtener cierto promedio de peso vivo con dos clases comunes de aves

Promedio de Peso vivo	Clase de animal y cantidad de alimento requerido por ave					
	LEGHORN BLANCAS			RHODE ISLAND ROJAS		
	Hembras	Machos	Capones	Hembras	Machos*	
Kilos	Kilos	Kilos	Kilos	Kilos	Kilos	
0.226	0.635	0.589	0.589	0.544	0.498	
0.454	1.451	1.360	1.401	1.315	1.134	
0.680	2.449	2.222	2.358	2.131	1.859	
0.907	3.628	3.265	3.447	3.129	2.585	
1.134	5.080	4.490	4.717	4.218	3.402	
1.360	7.076	6.033	6.259	5.488	4.309	
1.588	9.979	8.119	8.391	7.030	5.307	
1.814		11.249	11.113	8.845	6.395	
2.041		18.053	15.966	10.614	7.711	
2.268				12.474	9.208	

* Los alimentos requeridos para capones y gallos de tipo pesado son aproximadamente los mismos hasta 3.175 kgs.

Relación de proporción de producción de huevo para obtener los requisitos de alimentación y eficiencia de producción

Producción de huevos	Requisitos de alimentación diaria por 100 gallinas, kgs.	
	Tipo liviano	Tipo pesado
Porcentaje	(2.04 kgs. peso promedio)	(2.95 kgs. peso promedio)
0	7.71	9.52
20	9.07	10.89
40	9.98	12.25
60	11.34	13.61
80	12.70	14.97

RACIONES COMPLETAS PARA POLLAS EN CRECIMIENTO

Ingredientes	Por ciento
Harina de semilla de algodón	3
Harina de soya o soja ...	5
Desperdicios de carne y hueso	3
Trigo triturado	5
Salvado	5
Harina de hoja de alfalfa deshidratada	3
Hueso molido	2
Concha de ostión	1.5
Sal	0.5
Avena entera	15
Sorgo	30
Maíz amarillo triturado .	25
Aceite fortificado de hígado de pescado	0.125
	<hr/> 100.125

M. S. 600 Texas A y M. College System.

MEZCLA MOLIDA DE RACION INICIADORA PARA POLLITOS*

Ingredientes	Por ciento
Leche desnatada en polvo, o leche con suero	3
Residuos de carne y hueso (desperdicios)	6
Harina de semilla de algodón	3
Avena con cáscara, molida a polvo	10
Harina de soya o soja ...	6
Salvado	10
Trigo quebrado	10
Harina de hoja de alfalfa deshidratada	3
Maíz molido	46
Concha de ostión finamente molida	2
Hueso molido	0.50
Aceite fortificado de hígado de pescado	0.125
Sal	0.50

* M. S. 600 Texas A y M College System.

1. No fue elaborado para la finalidad específica a que debe destinársele.

2. No está balanceado de acuerdo con las normas científicas conocidas.

3. Está constituido por ingredientes poco digeribles o de mala calidad.

4. Tal vez sea de poco valor de energía o de muy elevado contenido de fibra.

5. Carencia de uno o más minerales indispensables o mal equilibrio de calcio y fósforo.

6. Falta de una o más de las vitaminas indispensables.

7. Falta de uno o más aminoácidos indispensables.

8. Carencia de palatabilidad.

9. Falta de granulación o textura correcta.

Las materias alimenticias cuando se combinan para formular una ración que mantenga y conserve sanos y productores a las aves de corral o al ganado deberán suministrar suficientes proteínas, bastante material para producir energía, suficientes minerales — calcio, fósforo, manganeso, magnesio y hierro — y suficientes vitaminas A, D, G (riboflavina) y ácido pantoténico. Si la ración proporciona material y energía para sostener el cuerpo, sin ganancia o pérdida de peso, ello quiere decir que el animal está a ración de mantenimiento. Si se espera que el animal trabaje o

produzca carne o huevos o que gane carne y grasas, entonces deberá suministrársele una ración productora. El exceso de la ración sobre las necesidades de mantenimiento físico puede utilizarse para finalidades productoras.

La eficiencia del aprovechamiento o utilización de la calidad del alimento está relacionada con la cría y el manejo de las gallinas. Cuanto más alto sea el precio del alimento tanto más eficiente deberá ser la bandada de pollos o de gallinas en su utilización si es que

RACION INICIADORA FORMULADA POR LA UNIVERSIDAD DE FLORIDA *

Ingredientes	Por ciento
Maíz amarillo molido	40
Trigo triturado	15
Salvado	10
Desperdicio de carne o pescado (molidos)	10
Avena molida	10
Leche descremada, en polvo	10
Hoja de alfalfa, molida	2
Concha de almeja o de ostión, molida	2
Sal	1
	100

Esta fórmula produce una buena mezcla para el alimento de pollos o pollas en crecimiento si se les suministra conjuntamente con una ración de grano y de concha de os-

tión, desde que las aves tienen seis semanas de edad hasta llegar a su madurez.

haya de obtenerse un ingreso razonable sobre el capital y trabajo invertidos. Los pollos de algunos linajes pueden alcanzar un peso de 1.35 kgs. a las 12 semanas de edad con un consumo de 4.5 kgs. por animal, en tanto que otros linajes requieren 5.9 kgs. de alimento para producir un pollo de 1.35 kgs. a las 12 semanas de edad.

La mayoría de las gallinas ponedoras en la generalidad de las bandadas son de por sí relativamente ineficientes en la utilización del alimento. La eficiencia con que el alimento es convertido en huevos varía de acuerdo con el tamaño de la ponedora y el número de huevos producido. La alimentación requerida para la producción de un huevo asciende más o menos a 57 gramos en adición del alimento requerido para el mantenimiento del peso del cuerpo, actividad y funciones físicas de la ponedora. En el caso de las Leghorn Blancas que pesan alrededor de 1.53 kgs., sus necesidades de mantenimiento asciende a unos 255 kgs. de alimentos cada año, y las Plymouth Rock, que pesan unos 2.7 kgs., sus necesidades de mantenimiento son de unos 310 kgs. al año.

Difícilmente se podría encontrar razón alguna para usar más de 12 o a lo sumo 14 ingredientes diferentes en una fórmula de alimento molido y mezclado. En estas páginas se indican las fórmulas para esas mezclas molidas que satisfacen los suministros de nutrientes recomendados por los científicos para las gallinas. La presentación de estas fórmulas se hace únicamente con el objeto de

* Boletín Número 118 del Colegio de Agricultura de la Universidad de Florida.

que sirvan como guía para componer las raciones y no debe considerárseles como fórmulas recomendadas.

RACIONES PARA POLLOS EN DESARROLLO*

Para suministrárseles después de que los pollos tengan de 6 a 8 semanas de edad

Fórmulas

1	2	3	4
Kgs.	Kgs.	Kgs.	Kgs.

Ingredientes:

Grano: Maíz amarillo entero				
Mezclas:				
Maíz amarillo molido	45			150
Salvado	45			45
Trigo quebrado	45			45
Avena molida .	68			
Trigo molido .	69	136		
Desperdicios de carne	23	23	23	45
Harina de hoja de alfalfa ...	9	9	9	16

* Boletín 177 del Servicio de Extensión Agrícola de la Universidad de Purdue, Lafayette, Indiana.

RACIONES EN MEZCLA PARA TODOS LOS USOS

Fórmulas

1	2
Por ciento	Por ciento

Ingredientes

Maíz amarillo molido ..	31	31
Salvado	20	20
Trigo triturado	10	10
Cebada molida en polvo o avena con cáscara, molida	10	10
Harina de alfalfa (de 1ª calidad)	10	10
Desperdicios de carne (con 55 % de proteína)	5	5
Harina de pescado (65 % de proteína)	5	5
Suero de leche, seco	5	—
Harina de soya o soja (43 % de proteína) ...	—	5
Concha de ostión o cal, molida, (partículas de tamaño apropiado para pollos)	2	2
Sal en polvo fino	1	1
Aceite de pescado, calidad conveniente	1	1

* Boletín 177 del Servicio de Extensión Agrícola de la Universidad de Purdue, Lafayette, Indiana.

VITAMINAS Y ANTIBIOTICOS

En los métodos modernos para la alimentación avícola las vitaminas y los antibióticos son de importancia decisiva para el éxito o el fracaso de la empresa.

La rápida sucesión de los descubrimientos logrados acerca de las vitaminas y antibióticos ha hecho posible la formulación de raciones modernas muy eficientes. queda fuera de la finalidad de este Manual ocuparnos de la historia y

definición química de las vitaminas y antibióticos y sólo nos concretaremos a presentar una breve descripción de los que se utilizan en la avicultura.

Las vitaminas son constituyentes esenciales de los alimentos de los animales. No son proteínas, carbohidratos, grasas, ni sales minerales. A las vitaminas se les puede definir como sustancias que toman parte esencial en los procesos

metabólicos animales, pero las cuales no pueden sintetizarse *in vivo*. Las vitaminas son compuestos químicos orgánicos que en cantidades muy pequeñas se hallan presentes en las materias vegetales utilizadas por los animales. En la avicultura son indispensables para fomentar el desarrollo normal, la producción de huevo, la salud de las aves y evitar su esterilidad.

Las vitaminas se dividen en dos grandes clases: (1) las solubles en grasas, y (2) las solubles en agua. Por ser muy complejas sus nomenclaturas químicas a muchas de las vitaminas se les designa por letras, en tanto que otras han recibido nombres populares o comerciales basados en parte de sus designaciones químicas.

A continuación presentamos una

Fórmulas de alimentos para pollitos, pollos y gallinas

RACION INICIADORA PARA POLLITOS O PARA POLLOS ASADEROS

	Fórmulas	
	Nº 1	Nº 2
Maíz o sorgo en grano o ambos combinados	57 %	57 %
Pasta de soya, molida, (desecha de harina de soya en la elaboración de aceites) (44 % de proteínas)	30 %	15 %
Pasta de semilla de algodón, molida, (desecho de harina de semilla de algodón) (43 % de proteínas)		15 %
Harina de pescado (60 % de proteínas) ..	2,5 %	2,5 %
Hueso molido o suplemento de fósforo equivalente	2 %	2 %
Suero de leche, seco	2,5 %	2,5 %
Concha de ostión, molida	1,5 %	1,5 %
Sal	0,5 %	0,5 %
Harina de hoja de alfalfa deshidratada ..	4 %	4 %
Sulfato de manganeso	16 gm.	16 gm.
Vitamina A	440,000 U.I.	440,000 U.I. *
Vitamina D ₃	132,000 U.I.P.	132,000 U.I.P. †
Riboflavina	440 mg.	440 mg.
Pantotenato de Calcio (Dextrogiro)	1,100 mg.	1,100 mg.
Cloruro de Colina	44 gm.	44 gm.
Vitamina B ₁₂	660 micro-gm.	660 micro-gm.
Niacina	2,750 mg.	2,750 mg.

Agréguese 500 mg. de aureomicina o 500 mg. de terramicina o 500 mg. de bacitracina o 200 mg. de penicilina.

* U.I. significa Unidades Internacionales.

† U.I.P. es la abreviatura para designar las Unidades Internacionales para pollitos.

lista de las vitaminas que actualmente se conocen y un cuadro de las que forman o deben formar parte de la alimentación avícola.

Vitamina A

Vitamina B

o Vitaminas del Complejo B:

Tiamina

Riboflavina

Niacina

Acido pantoténico

Biotina

Piridoxina

Acido fólico

Vitamina B₁₂

Colina

Inositol

Acido p-aminobenzoico

Vitamina C

(Acido ascórbico)

Vitamina A

Vitamina D

Vitamina E

Vitamina H

Vitamina K

Vitamina P

Uno de los pregresos más recientes en la investigación científica de la nutrición animal fue el descubrimiento de que se puede esti-

RACION PARA POLLITOS EN CRECIMIENTO

	Fórmulas	
	Nº 1	Nº 2
Maíz o sorgo en grano o ambos combinados	66 %	66 %
Pasta de soya, molida, (desecho de harina de soya en la elaboración de aceites) (44 % de proteínas)	20 %	10 %
Pasta de semilla de algodón, molida (desecho de harina de semilla de algodón) (43 % de proteínas)	—	10 %
Harina de pescado (60 % de proteínas) ..	2,5 %	2,5 %
Hueso molido o suplemento de fósforo equivalente	2 %	2 %
Suero de leche, seco	2,5 %	2,5 %
Concha de ostión molida	1,5 %	1,5 %
Sal	0,5 %	0,5 %
Harina de hoja de alfalfa deshidratada ..	5 %	5 %
Sulfato de manganeso	16 gm.	16 gm.
Vitamina A	440,000 U.I.*	440,000 U.I.*
Vitamina D ₃	132,000 U.L.P.†	132,000 U.L.P.†
Riboflavina	440 mg.	440 mg.
Pantotenato de Calcio (Dextrogiro)	1,100 mg.	1,100 mg.
Niacina	2,750 mg.	2,750 mg.
Cloruro de Colina	44 gm.	44 gm.
Vitamina B ₁₂	300 micro-gms.	300 micro-gms.

Agréguese 500 mg. de aureomicina o 500 mg. de terramicina o 500 mg. de bacitracina o 200 mg. de penicilina.

* U.I. significa Unidades Internacionales.

† U.L.P. es la abreviatura para designar las Unidades Internacionales para pollitos.

mular el desarrollo o crecimiento de las aves de corral mediante la adición de ciertos antibióticos a los alimentos que se les suministran. Esto se logró como resultado de la utilización de ciertos productos derivados de la elaboración industrial de antibióticos, como recursos de vitamina B y también a la observación de que en los animales con frecuencia se registraba un desarrollo mayor del que es de esperarse del contenido de vitamina B₁₂ de esos productos derivados.

Según diversas autoridades en nutrición avícola, no todos los antibióticos son efectivos. En la investigación bibliográfica que durante la preparación de este Manual hemos llevado a cabo, el consenso es que los de mejor respuesta son los derivados estables de la penicilina, tales como la aureomicina, bacitracina y terramicina. Las proporciones de la respuesta dependen de la bondad de la ración alimenticia y de lo buenas o malas que sean las condiciones de

MEZCLAS PARA PONEDORAS COMERCIALES O DE HUEVO PARA EMPOLLAR

	Mezcla con suplemento adicional de grano *	Mezcla completa para ponedoras
Maíz o grano de sorgo o combinación de ambos	50 %	59 %
Salvado	5 %	5 %
Pasta de soya, molida, (desecho de harina de soya en la elaboración de aceites) (44 % de proteínas)	27 %	20 %
Harina de pescado (60 % de proteínas) ..	6 %	4 %
Hueso molido o suplemento equivalente de fósforo	2 %	2 %
Suero de leche, seco	2.5 %	2.5 %
Concha de ostión molida	2 %	2 %
Harina de hoja de alfalfa deshidratada ..	5 %	5 %
Sal	0.5 %	0.5 %
Sulfato de manganeso	16 gms.	16 gms.
Vitamina A	440,000 U.I.	440,000 U.I.†
Vitamina D ₃	132,000 U.I.P.	132,000 U.I.P.
Riboflavina	440 mg.	440 mg.
Pantotenato de Calcio (Dextrogiro)	1,100 mg.	1,100 mg.
Niacina	2,750 mg.	2,750 mg.
Cloruro de Colina	20 gms.	20 gms.
Vitamina B ₁₂	300 micro- gms.	300 micro- gms.

Añádasele 500 mg. de aureomicina o 500 mg. de terramicina
o 500 mg. de bacitracina o 200 mg. de penicilina.

* Esta ración de mezcla molida deberá ser suplementada con aproximadamente 5 kgs. de grano para cada 100 gallinas, diariamente.

† U.I. significa Unidades Internacionales y U.I.P. Unidades Internacionales para pollitos.

sanidad en que los animales se hallen.

La opinión científica concuerda en el sentido de que los antibióticos ocupan un lugar definido en las raciones para los pollos en desarrollo, gallinas ponedoras, etc. Sin embargo, debe hacerse hincapié en que no deben usarse como

substituto de las deficiencias en la alimentación o de malas condiciones sanitarias de las aves.

Cálculo de Vitamina D. Para determinar la cantidad de un producto de vitamina D que debe añaa-

Vitaminas necesarias para aves saludables

Vitamina	Fuentes	Funciones importantes
B ₁ o Tiamina	Granos y sus productos derivados	Mantiene el apetito, conserva la salud de los nervios.
B ₂ o Riboflavina	Proteínas animales, productos de fermentación.	Fomenta la salud, aumenta el empollamiento de los huevos y conserva la salud general.
B ₁₂ (Factor de proteína animal)	Proteínas animales, productos de fermentación, antibióticos comerciales.	Fomenta el crecimiento, aumenta la fecundidad y empollamiento de los huevos.
A (Antixeroftálmica)	Aceites de hígado de pescado, alimentos vegetales verdes, harina de hoja de alfalfa, maíz amarillo, de orígenes sintéticos.	Fomenta el crecimiento, conserva la salud de los ojos, de los nervios y las mucosas de las vías respiratorias.
D (Antirraquítica)	Aceites de hígado de pescado, grasas animales radiadas, luz solar natural.	Necesaria para la absorción de calcio y fósforo, auxiliar en la formación de los huevos y de la cáscara de los huevos.
K (Antihemorrágica)	Alimentos vegetales verdes, harina de hoja de alfalfa, sustancias de proteínas animales.	Permite la coagulación normal de la sangre.
Colina	Polvo de hígado y otras sustancias de proteínas animales, harina de frijol soya o soja, materiales de destilería, solubles.	Fomenta el crecimiento normal y buena utilización de los alimentos, ayuda en la prevención de perosis o tendones zafados.

dirse a la ración, multiplíquense los requisitos para un kilogramo de alimentos, por 1,000. Así se obtendrá el número de unidades necesarias en 1 tonelada. Divídase el número de unidades requeridas en 1 tonelada entre la potencia garantizada por kilogramo del producto que se esté utilizando para suministrar la vitamina D.

Ejemplo:

Para determinar la cantidad de un aceite de pescado que contiene 300 Unidades Internacionales (U.

I.) por gramo que se necesite para suministrar 594 U. I. de vitamina D por kg. de mezcla iniciadora, calcúlese como sigue:

300 unidades, (potencia por gramo garantizada) \times 1000 (gramos en 1 kg.) = 300,000 unidades por kg.

594 unidades (necesarias por cada kg. de mezcla) \times 1,000 (kg. por tonelada) = 594,000 unidades necesarias por tonelada.

$594,000 \div 300,000 = 1.966$ kg. o sean 2 kgs. de aceite de pescado los que se necesitan por cada tonelada de mezcla iniciadora.

Quien vive temeroso, no será nunca libre. HORACIO.

• • •

EL, TEATRO SAN FELIPE. La vieja "Casa de Comedias" de fines del siglo XVIII, amenazaba ruina al promediar el siglo pasado; de ahí que fuese reparada a fondo y reformada en el año 1855, cambiándose su nombre por el de "Teatro de San Felipe".

Hacia 1878, considerándose la inadecuada para una ciudad de la importancia que ya había adquirido Montevideo, se la demolió por completo para construir en su lugar una nueva sala de espectáculos más cómoda y lujosa, proyectada por el arquitecto uruguayo José María Claret. Se la terminó en el año 1880 y la función inaugural tuvo lugar el día 1º de mayo de ese año "Tenía dos órdenes de palcos y en la platea ochenta sillones y 175 butacas, cazuela y demás comodidades, incluso café y confitería en la planta baja del edificio anexo sobre la plaza Zabala, donde se reunía la concurrencia en los entreactos".

El nuevo San Felipe sólo duró un cuarto de siglo, desapareciendo en 1906 al construirse el Palacio de Don Félix Ortiz de Taranco, (Del libro del Arq. Juan Giuria, *La Arquitectura en el Uruguay*.)

• • •

Para saber hablar es preciso saber escuchar. PLUTARCO.

4 PALMERAS VERNACULAS

(Condensado de la obra "La Nación Charrúa"
del Prof. Rodolfo Maruca Sosa)

Siendo la palmera, parte de la economía del indígena, es interesante conocer su distribución en nuestro territorio y cuantas clases existen. Cuatro son y se les denomina: Chiriva, Butiá Capitata, Butiá Yatay y la Caranday.

La Chiriva asienta en las márgenes de ríos y arroyos sacando sus penachos entre los montes indígenas. Tiene una gran dispersión geográfica en nuestro país ya que la vemos en el Departamento de Artigas sobre los arroyos Yacaré, Tres Cruces, Catalanes, descendiendo por la Cuchilla Negra, aparece sobre las nacientes del río Tacuarembó Grande para mostrarse todavía en el río Negro donde las últimas palmeras de esta especie aún se dejan ver en forma de troncos muertos, dentro del Lago

de Rincón del Bonete frente a lo que fue la Barra del A. del Tigre. También se muestra activa en el Departamento de Treinta y Tres entre la frondosa mata de la Quebrada de los Cuervos.

Seguramente que el "palmito" de las especies jóvenes fue aprovechado ayer por el indio como hoy por el blanco que todavía la sacrifica para obtener esta médula deliciosa. La presencia de "rompecocos" o "piedras con hoyuelos" en los paraderos adyacentes a estos palmares evidencia que el fruto interno del carozo, sirvió de alimento al indio.

Sus características son las siguientes: tronco liso redondo con estrías transversales no muy remarcadas que remata en un capitel de hojas en forma de plumas



de ave. Dan entre ellas hasta un par de racimos de cocos redondos y pequeños que al madurar se tornan de color amarillento y que constituyen en su tiempo un alimento predilecto para las pavas de monte.

La Butiá Capitata a su vez existe en el Este, estando sus mayores agrupamientos en el Departamento de Rocha (Castillos, Norte de Valizas, Camino de los Indios, etc.). Su tronco rugoso tal vez el más robusto de esta especie botánica cuyos frutos también en forma de cocos, no creemos hayan interesado su pulpa, al indio, pero sí la pepita del carozo, y que actualmente sólo es aprovechado por el ganado y alguna piara de cerdos que lo procuran como alimento. Es el mismo tipo de palma que la Chiriva.

Una tercera es la conocida por Butiá Yatay. Se encuentra en el Departamento Río Negro en grandes concentraciones en el Rincón de Porrúa (sobre el río Negro) donde asientan entre médanos que fueron antiguos paraderos indígenas. Su área de dispersión corre primero al Oeste viéndoselos muy agrupado sobre el mismo río Negro en el denominado Palmar de Mujica. Nuevas agrupaciones se en-

cuentran entre los límites de los departamentos de Río Negro y Paysandú, paralelos a la vía férrea, para hacerse muy visibles más al Norte a lo largo del río Uruguay departamentos de Paysandú y Salto, culminando con grandes áreas cubiertas de esta palma en la zona conocida por Chapicuy.

Su tronco es liso, casi similar a la Chiriva pero de más porte, con un penacho de hojas también tipo pluma de avepero, más grácil que aquella y de menos volumen. De todas las palmeras de nuestro país es la que proporciona frutos más apetitosos, cuando maduros se tornan amarillentos, de buen tamaño, dulce y que indudablemente habrá alternado entre la dieta de nuestros indígenas.

Una cuarta y última palmera nacional para mencionar es la Caranday (no tiene relación con la Carandá paraguaya o brasileña que se llama Copernicia Australis). Tiene un área muy relativa de asentamiento ya que solamente se le ubica al Oeste del Departamento de Río Negro en una zona costera al río Uruguay donde le vierte el A° Negro. Ostenta un tronco rugoso muy espinoso con hojas caracterizadas como un abanico o palmada.

DE DON QUIJOTE. *Sentose don Quijote y quedándose Sancho en pie para servirle la copa que era hecha de cuerno. Viéndole en pie su amo le dijo: "Porque veas Sancho, el bien que en sí encierra la andante caballería, y cuán a pique están los que en cualquier ministerio de ella se ejercitan, de venir brevemente a ser honrados y estimados del mundo, quiero que aquí a mi lado, y en compañía de esa buena gente te sientes, y que seas una misma cosa conmigo, que yo soy tu amo y natural señor, que comas en mi plato y bebas por donde yo bebiere; porque de la caballería andante se puede decir lo mismo que del amor se dice, que todas las cosas iguala. CERVANTES.*

LA UTILIZACION EFICIENTE DE LAS PASTURAS

Por el Ing. Agr. JULIAN L. MURGUIA

El aumento de la producción animal, del rendimiento en carne, leche o lana por unidad de superficie, puede obtenerse mediante dos factores principales: el desarrollo de praderas altamente productivas y la utilización más eficiente del forraje producido.

La utilización de las pasturas se define esencialmente como el problema de tratar de ajustar la producción variable de las pasturas a las necesidades también variables de los animales ⁽¹⁾. El que esto pueda llevarse a cabo con mayor o menor éxito, depende fundamentalmente de un conocimiento cabal de los factores que gobiernan a los elementos del complejo pastura-animal.

La producción de las pasturas, por su estrecha dependencia de las incidencias climáticas, se caracteriza por su variabilidad estacional, tanto cualitativa como cuantitativa, su rigidez, en el sentido de que en una determinada época va a haber una cantidad fija de forraje, que no se puede modificar, y por ser relativamente impredecible, es decir que nunca se puede saber con exactitud cuánto va a producir una pradera en un período determinado.

Las necesidades de los animales, en cambio, son conocidas, y fácilmente predecibles. No son rígidas, por cuanto los animales pueden ser alimentados a distintos niveles de nutrición y les es posible, dentro de

ciertos límites, acumular reservas que utilizan en períodos de penuria. Pueden además ser movidos de un lugar a otro aumentando o disminuyendo la dotación de un área dada, con lo que las necesidades alimenticias globales del rebaño o hacienda pueden modificarse a voluntad. Las pariciones pueden controlarse para hacerlas coincidir con los períodos de mayor abundancia forrajera. Esto hace que las necesidades de los animales sean un factor dotado de mayor elasticidad, y ello es lo que va a permitir un ajuste más o menos perfecto con la producción incontrolable y rígida de las pasturas.

Para poder llevar esto a cabo, nos es necesario conocer las interacciones de ese complejo pastura-animal, cómo influye el animal en la pastura, cuáles son los períodos críticos para cada tipo de pastura, cuáles son los períodos críticos del animal y cómo y cuándo deben ser ser alimentados, teniendo siempre presente *que va a ser necesario castigar en ciertas épocas a la pradera o al animal, o a ambos a la vez, para poder lograr una máxima eficiencia en la utilización del forraje producido.*

EL AUMENTO DE LA PRODUCCION DE LAS PASTURAS

Mucho se ha hablado de este tema en los últimos tiempos y algo se ha empezado a hacer, aunque aún no ha alcanzado el volumen que

⁽¹⁾ McMeekan, C.P.: N. Z. Sci. Rev. 11, 115-21 (1953).

sería de desear. El desarrollar este tema haría demasiado extensa esta nota, por lo que sólo me referiré brevemente a las praderas naturales. Nuestras pasturas nativas son, y seguirán siendo por mucho tiempo, la base de nuestra producción pecuaria, y no creo que sea una buena política el descuidarlas por concentrar la atención en las praderas artificiales a base de gramíneas y leguminosas exóticas. Existen en nuestro país muchas especies nativas de indudable valor forrajero y de gran adaptabilidad a nuestras condiciones climáticas, cuyo mejoramiento fitotécnico podría producir excelentes resultados. Una buena pradera natural es un valioso capital, que debe ser cuidado y mejorado, con pastoreos racionales, incorporación de fertilizantes y de alguna leguminosa de ciclo productivo más prolongado, si es necesario, y cuya destrucción con el arado puede ser arriesgado, a menos que exista la seguridad de que se la va a sustituir por otra pradera mejor, más productiva, de mayor persistencia y resistencia a las variaciones del clima, lo que muchas veces puede no suceder.

Es necesario pues intensificar los estudios de mejoramiento y utilización más eficiente de nuestras praderas naturales, base actual de nuestra producción y nuestra economía.

LOS REQUERIMIENTOS NUTRITIVOS DEL VACUNO

La ganadería moderna ha ido evolucionando hacia el animal precoz, de madurez temprana, en oposición al novillo antiguo, de patas muy largas, mucho hueso y desarrollo lento. En este último animal, el desarrollo óseo, muscular y la acumulación de grasa se efectuaban en tres etapas sucesivas, y no había casi acumulación de grasa hasta que no se

completaran las otras dos etapas previas. (*) El novillo precoz, en cambio no permite la acumulación de grasa durante el crecimiento, con lo que aumenta la proporción de grasa intersticial, dando el "marbré" que reclama el consumidor actual y permitiendo que la grasa se acumule cuando la carne es aún tierna. Para que ésto suceda, sin embargo es necesario que el animal pueda disponer de abundante forraje de buena calidad, de lo contrario el desarrollo y el engorde se retrasan y producen una res en la cual los cuartos delanteros constituyen un porcentaje demasiado elevado.

En la fig. 1 (de MacDonald) se expresan las necesidades de mantenimiento de novillos de distintos pesos (expresados en Kgs. de peso verde de una buena pradera de rye-grass y tréboles), es decir la cantidad de forraje que debe consumir un novillo de un peso determinado para mantenerse, sin aumentar ni perder peso.

Cuanto más grande es un novillo, más come y más caro resulta el mantenerlo. En lo que respecta a la eficiencia en la conversión de pasto en carne, se sabe que declina con la edad. Un ternero, de 45-50 Kgs. de peso, tiene una eficiencia de un 30-35 %, es decir que si consume 100 calorías depasto produce 30-35 calorías de carne, mientras que un novillo de 450 Kgs. tiene una eficiencia de conversión de sólo 5 % o sea 6 ó 7 veces menos.

En la Fig. 2 (De MacDonald) están indicadas las necesidades alimenticias de novillos de distintos pesos para producir aumentos de 1 Kg. diario. La parte negra de la gráfica indica las necesidades alimenticias para mantenimiento, y la parte rayada los requerimientos de produc-

(*) MacDonald M. A.; Proc. Ruakura Mmr's Conf. 10-26 (1955).

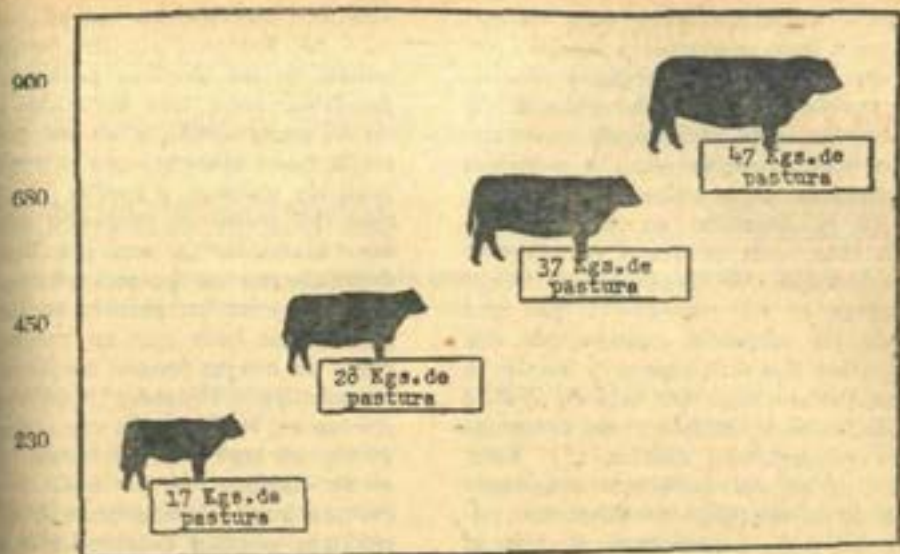


Figura 1

ción, es decir, la cantidad de alimento que hay que agregar a lo necesario para mantenimiento a fin de producir 1 Kg. de aumento en el peso vivo. Se puede observar que, al aumentar el tamaño de los animales, no sólo aumentan los requerimientos para mantenimiento sino que también se eleva la cantidad de alimentos necesarios para producir un aumento de 1 Kg., es decir que se reduce la eficiencia en la conversión al avanzar la edad del animal. Como puede apreciarse en la gráfica, un novillo de 450 Kgs. come casi el doble que otro novillo de la mitad de su tamaño, para producir la misma cantidad de carne. En otras palabras, dos novillitos de 230 Kgs. de peso pueden producir el doble de carne que uno de 450 Kgs. con la misma cantidad de forraje, de modo que cuanto mayor sea un novillo, más cara en forraje resultará la carne que produzca.

Es cierto que cuanto más pesado es un animal, mayor es su contenido

en calorías por Kg. de peso vivo, tanto que un animal que pesara 680 Kgs. tendría más del triple de calorías por Kg. de peso vivo que uno que pesara 280 Kgs., pero como el frigorífico paga por Kg. de carne y no por el contenido calórico, lo que nos interesa es producir carne al menor costo posible en forraje, y ésa será la producida por novillitos precoces, que puedan ser faenados entre los 18 y los 30 meses de edad, para lo cual es necesario disponer de praderas de alta producción.

La capacidad digestiva de un animal sólo le permite ingerir un determinado volumen de forraje, por lo que resulta obvio que, para ese volumen máximo dado, toda reducción en la calidad del forraje representa una reducción en la cantidad total de elementos nutritivos de que ese animal puede disponer para su crecimiento y engorde. A esto hay que agregar que cuanto más escaso o de menor calidad es el forraje, más debe caminar el animal para

buscar su alimento y más tiempo emplea para pastorear y rumiar, con lo que quema más energías y aumenta por lo tanto sus necesidades de mantenimiento, reduciendo a un margen más estrecho aún, la cantidad disponible para aumentos de peso.

En N. Zelandia, en potreros de 1-2 Hás., con praderas sumamente productivas de reygrass y trébol blanco, se ha constatado que una vaca en lactancia camina por día de unos dos kilómetros y medio a tres, y tiene que dar más de 20.000 bocados para satisfacer sus necesidades alimenticias diarias ⁽⁶⁾. Esto resulta en un aumento considerable de la cantidad de alimentos necesaria para mantenimiento, que se estima en un 50% mayor a la determinada por Morrison con animales estabulados ⁽⁷⁾. Si esto sucede en esas condiciones de intensa productividad, es de presumir que ese aumento en las necesidades de mantenimiento será aún más elevado en condiciones extensivas como las nuestras, donde el animal tiene que recorrer distancias mayores, tanto para alimentarse como para tomar agua, donde tiene que emplear mayor tiempo en buscar un alimento más escaso, y en rumiarlo.

LOS REQUERIMIENTOS NUTRITIVOS DEL LANAR

El lanar tiene dos períodos críticos en su alimentación, que son las semanas previas y posteriores a la encarnadura y las semanas previas y posteriores a la parición.

En el primer período, una buena alimentación trae aparejada una mayor fecundidad en las ovejas y un

aumento consiguiente en el porcentaje de procreos. Si las ovejas se ponen en las mejores pasturas disponibles, unas tres semanas antes de la encarnadura y se les proporciona buen alimento por un período total de un mes y medio, la elevación del plano de nutrición que las hace aumentar de peso provoca una estimulación de las secreciones hormonales y un incremento en la ovulación, que hace que un mayor número de ovejas tengan mellizos. Esta práctica ("Flushing") de uso corriente en N. Zelandia, creo que sólo puede ser aplicable en nuestro país si se dispone de pasturas lo suficientes buenas como para que esos mellizos puedan desarrollarse exitosamente, pues de lo contrario los porcentajes de mortalidad de corderos serían más elevados dada la menor resistencia del mellizo.

Pasado este período de mes y medio, los requerimientos de la oveja disminuyen. Durante los primeros 110 días de la gestación el feto se desarrolla muy lentamente y las ovejas no necesitan ser bien alimentadas en este período. Es suficiente con que se mantengan, o incluso pueden perder un poco de peso, sin llegar, claro está, a la desnutrición.

El segundo período crítico comienza alrededor de un mes antes de la parición. Las diferencias en el nivel de alimentación durante este período, o menos que sean muy grandes, producen poca diferencia en el peso de los corderos al nacer. Estas diferencias de peso son más acusadas en el caso de mellizos, aunque si la alimentación después de la parición es buena, las diferencias desaparecen. En cambio, el peso del vellón y su calidad son afectadas sensiblemente por el nivel de alimentación durante la última parte de la preñez. Posteriormente a la parición, debe procurarse una buena alimentación, ha-

(6) Hancock, J. J.; Studies on Monozygotic Cattle Twins, N. Z. Dept. of Agric.

(7) Wallace, L. R.; Proc. 7th Int. Grassl. Cong., 134-45 (1956).

CUADRO I

Período de lactancia (días)

	0 - 30	30 - 60	60 - 90	90 - 120
Ovejas en plano bajo de nutrición ..	0,3	0,6	0,8	0,6
Ovejas en plano alto de nutrición	0,3	0,3	0,6	1,2
Kgs. de materia orgánica digestible para producir un kg. de leche				

la el destete, para asegurar un mejor desarrollo de los corderos.

En resumen, las ovejas necesitan que se las alimente lo mejor posible cuando la encarnera, para asegurar una mayor producción de corderos y cuando la parición, para asegurar una mayor producción de lana. (8).

Esto significa que hay unos 4 ó 5 meses en el año en que las ovejas necesitan una alimentación especial, y en que es un lujo tenerlas gordas, siendo más conveniente y de resultados más positivos el restringirles algo el pastoreo, reservando poteros para los períodos críticos.

EL DESTETE TEMPRANO

Durante el cuarto mes de lactancia, el cordero recibe solamente alrededor de un 10% de la leche producida por la oveja en todo el período de lactancia (9). A las 2 ó 4 semanas de edad el cordero comienza a comer pasto, y el consumo aumenta rápidamente, de modo que alrededor de los dos meses, los corderos empiezan a depender más del pasto y menos de la leche para su alimentación.

Con la declinación de la curva de la lactancia, la eficiencia de la producción de leche también declina como puede apreciarse en el cuadro I. Se puede constatar en este cuadro la considerable pérdida de eficiencia producida al avanzar la lactancia, pues en el cuarto mes se necesitan 4 ó 5 veces mayor cantidad de alimentos por Kg. de leche que en el primer mes.

Una pérdida aún mayor de eficiencia tiene lugar si tenemos en cuenta la doble conversión de pasto en leche por la oveja y de leche en carne por el cordero.

Considerando que una oveja tenga una eficiencia del 30% en la conversión de leche en carne, tenemos, que, como resultado de esta doble conversión la eficiencia se reduce a un 9%. Es precisamente esta doble conversión la que hace que no sea eficiente el criar en campos de engorde.

A los tres o cuatro meses de edad, el cordero tiene una eficiencia del 30% en la conversión directa de pasto en carne, lo que, comparado con ese 9% de la doble conversión, hace evidentes las ventajas del destete a esta edad.

Sobre la época de efectuar el destete no pueden hacerse recomendaciones estrictas, pues ello dependerá del estado de las pasturas. Si hay

(8) Filmer, J. F.; N. Z. Dept. of Agric. Bul. 383.

(9) Clarke, E. A.; Rep. Proc. Ruakura Fmr's Conf. (1954).

abundancia de pasto, no hay inconveniente en prolongar algo más la lactancia, pues la oveja estará produciendo un poco más de leche y además su pastoreo permitirá mantener las pasturas bajas y apetecibles para los corderos.

Si existe, en cambio, escasez de forraje, conviene destetar más temprano, pues la producción de leche de las ovejas declinará rápidamente y, lo que es más, se establecerá una competencia entre ovejas y corderos por el poco forraje disponible, con el consiguiente perjuicio para estos últimos.

El caso de los vacunos respecto al destete temprano, es en líneas generales, similar al de los lanares, aplicándoseles las mismas consideraciones sobre pérdida de eficiencia por la doble conversión.

Ensayos hechos en Ruakura, N. Zelandia, han demostrado que animales Jersey y cruza Jersey X Aber-

deen Angus destetados a las 8 semanas se desarrollaban igualmente bien que animales destetados a las 18 semanas.

Además, desde el punto de vista del manejo del ganado, el destete temprano le da más elasticidad, pues permite dejar las mejores pasturas para criar bien los corderos o terneros, mientras que sus madres pueden relegarse a pasturas más pobres o utilizarlas para recargar potreros que haya que limpiar.

EFICIENCIA EN EL PASTOREO

Por eficiencia en el pastoreo quiere significar no la transformación de pasturas en productos animales, sino qué cantidad o qué porcentaje del forraje que hay en un potrero es realmente consumido por los animales, y cuánto se desperdicia por pisoteo, por ser desechado o por otras razones. Este punto reviste consi-

REQUERIMIENTOS DIARIOS DE NOVILLOS PARA AUMENTAR 1 KG. DE PESO POR DIA

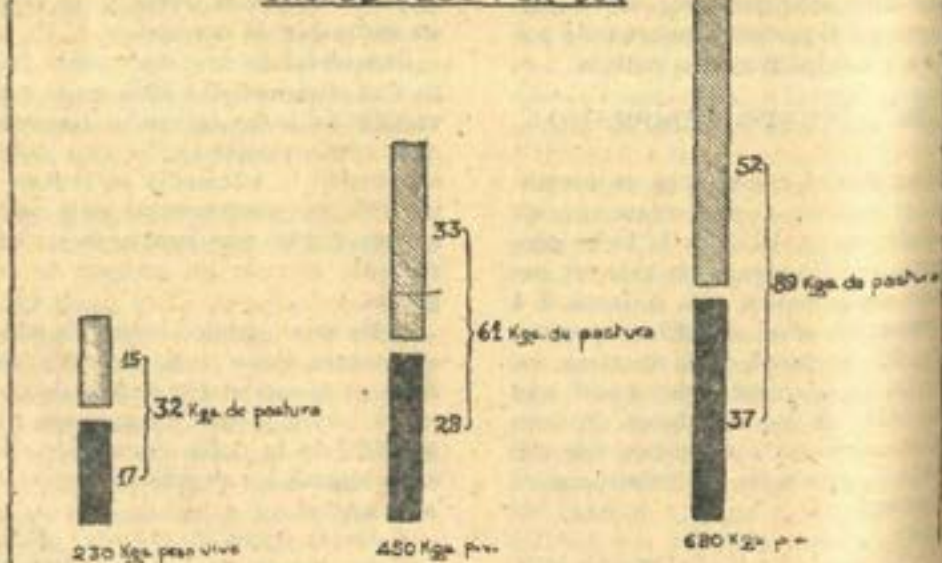


Figura 2

derable importancia y no ha recibido hasta el presente suficiente atención.

Para ilustrar el punto, voy a citar un ejemplo: En N. Zelandia, en condiciones intensivas de explotación lechera, una pradera produce un rendimiento promedio anual de 10.000 Kgs. de materia seca por Há. La producción lechera también promedio anual, es de unos 165 Kgs. de grasa butirométrica por Há. Esto da una eficiencia de aproximadamente 60 Kgs de materia seca por Kg. de grasa producida. Ahora bien, una vaca lechera corriente, tiene una eficiencia de 30 Kgs. de materia seca por Kg. de grasa que produce, lo que significa que en realidad el ganado está consumiendo sólo el 50% del forraje existente y que la otra mitad se desperdicia. Cabe suponer que en condiciones más extensivas de explotación, el porcentaje de alimento que se desperdicia debe ser aún mayor. Por esta razón la apreciación del rendimiento de una pradera por cortes y pesadas, no es un indicio fiel de la productividad de la misma en pastoreo, y salvo el uso de métodos especiales para determinar lo que el animal realmente come, métodos químicos que no están al alcance del productor corriente, la expresión de los rendimientos en Kgs. de carne, lana o leche por Há. será más ajustada a la realidad que lo que pueda resultar de los cortes, y permitirá hacer comparaciones más efectivas entre praderas de distintos tipos.

La eficiencia en el consumo de forrajes, puede aumentarse por pastoreos controlados, regulando adecuadamente la intensidad de los mismos, de acuerdo a la época del año y al tipo de la pastura.

La intensidad del pastoreo y el tipo de animales que se utilicen, son factores principalísimos en la utilización de las pasturas.

El año pasado, en Ruakura, se llevó a cabo una experiencia con ganado lechero. Dos grupos iguales de vacas en producción se pusieron en dos bloks de varios potreros cada uno. Uno de estos rodeos, estaba en la dotación normal para la zona, y la superficie que se le dió al segundo era un 40% menor (con el mismo número de vacas).

La producción de leche, en toda la lactancia, fue, para el primer grupo (el más holgado), un 20% mayor por vaca, pero en cambio, la producción de leche por Há. fue un 26% mayor en el 2º grupo. La producción por animal disminuyó, pero la producción por Há. aumentó marcadamente (3). Determinaciones de la cantidad de forraje realmente comido por los animales mostraron que el 2º grupo había consumido, en pasturas similares, un 40% más de forraje que el primer grupo, es decir, que la mayor dotación había resultado en una mayor eficiencia en el pastoreo.

El punto difícil, en esto, es determinar la dotación óptima, porque cualquier exceso en ésta dará por resultado el deterioro paulatino de la pradera y la consiguiente declinación en la producción.

PASTOREO ROTATIVO Y PASTOREO CONTINUO

Sobre el tema de sistemas de pastoreo, se ha hablado mucho en los últimos tiempos, y se ha hecho muchas veces la apología del pastoreo rotativo. Sinceramente, yo creo que el pastoreo continuo no es tan malo como se le ha pintado y que el pastoreo rotativo no es la panacea como muchos creen.

En estudios hechos en Nueva Ze-

(3) McMeekan, C. P.; Rep. Proc. Ruakura Mtn's Conf. (1952).

landia, en parcelas bajo corte, se ha comprobado que una pradera, cortada continuamente producía 10.000 Kgs. de materia seca por Há., 12.000 Kgs. en cortes semanales y 14.000 Kgs. cuando los cortes eran mensuales.

Es decir que la defoliación continua de las plantas redundaba en una menor producción o sea que pastoreando rotativamente se produciría más forraje que haciéndolo en forma continua.

Por otro lado, tenemos que el efecto del pisoteo está en relación inversa a la producción de las praderas, o sea que, a mayor pisoteo, menor cantidad de forraje.

Aceptando que el pastoreo rotativo redunde realmente en una mayor producción forrajera (hecho que muchas veces es discutible), y en una mayor economía en el consumo, éste método sería en realidad más necesario en los períodos de mayor escasez, sería más efectivo en el invierno que en la primavera.

Pero, dada la índole de nuestros campos, de drenaje deficiente muchas veces, y la pluviosidad invernal a menudo abundante, es presumible que el destrozo ocasionado por el pisoteo de un número elevado de animales en una superficie reducida y excesivamente húmeda, contrabalancearía posiblemente muchas de las ventajas que pudiera otorgar este sistema.

Hay que recordar, además, que cualquier aumento en la cantidad de forraje que produce una pradera, redundaría en una disminución de la calidad del mismo, por aumentar el porcentaje de fibra, disminuir el porcentaje de proteínas, reducirse la palatabilidad, etc. Desde el punto de vista de la calidad del forraje, por lo tanto, la altura a que debe pastorearse una pradera depende de la composición botánica de la misma.

CURVAS DE CRECIMIENTO DE CORDEROS

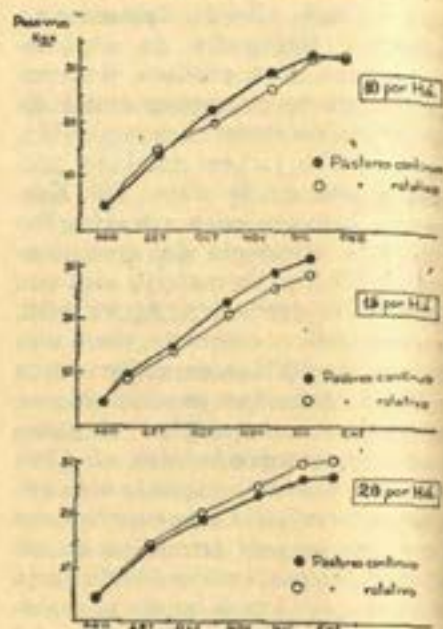


Figura 3

Una mezcla de rye-grass y tréboles, por ejemplo, puede dejarse desarrollarse bastante, aumentando el volumen de producción sin mayor detrimento de la calidad del forraje, pero muchas praderas del tipo de nuestras praderas naturales, compuestas por algunas especies palatables y muchos pastos duros, que a poco que se desarrollan pueden ser rechazados por los animales, debe mantenerse baja para que se conserve tierna y pueda ser totalmente utilizada, es decir que debe ser sometida a pastoreo continuo, por lo menos en los períodos de mayor desarrollo.

En la Fig. 3 están indicadas las curvas de crecimiento de corderos en tres dotaciones (10, 15 y 20 por Há.), divididos en dos grupos para cada dotación, un grupo de pasto-

reo rotativo y el otro en pastoreo continuo⁽¹⁰⁾. Como puede apreciarse, los corderos en pastoreo continuo crecen mejor que los de pastoreo rotativo, en la dotación de 10 por Há, igualándose recién al final. Son también mejores en la segunda dotación, y recién en la tercera aparecen en ventaja los corderos en pastoreo rotativo.

Esto confirma lo dicho anteriormente, en el sentido de que, si hay alimento suficiente, el pastoreo rotativo no da resultados mejores sino que, por el contrario, puede ser contraproducente por la reducción en calidad de la pastura más alta, y que recién muestra una ventaja cuando, por la mayor dotación y la mayor competencia resultante entre los animales, el alimento se hace más escaso.

Es práctica corriente en muchos establecimientos neozelandeses, el hacer pastoreo continuo con las ovejas desde la parición hasta el destete, y pastorearlas rotativamente desde el destete hasta la nueva parición.

Otro aspecto interesante de este problema es que ningún ensayo de comparación de pastoreo rotativo con pastoreo continuo en Nueva Zelanda, se ha constatado que el primero sea más eficiente en el control de las parasitosis lanares, siendo en este aspecto del mismo grado de sanidad los lanares en pastoreo rotativo que los lanares en pastoreo continuo, estimándose que, aparte de las dosificaciones periódicas, el mejor control de las parasitosis es tener los animales fuertes y bien alimentados.

No es posible, pues, recomendar tal o cual sistema de pastoreo, ni seguir uno al pie de la letra. No se pueden aplicar normas rígidas a una naturaleza variable.

Lo que sí es necesario, es contar con una subdivisión adecuada, con un número de potreros lo suficientemente grande para dar al manejo la flexibilidad necesaria, y poder usar en cada caso el sistema de pastoreo, la dotación y la proporción de lanares y vacunos que las circunstancias del momento aconsejen.

SELECCION POR EFICIENCIA

En los métodos zootécnicos corrientes, la selección por conformación ha sido y es uno de los puntos de fundamental importancia. Sin embargo, el tipo o la conformación de un animal, de acuerdo a estudios llevados a cabo en E.E.U.U., no está asociada genéticamente con los factores de producción de importancia económica, tales como el peso al nacer, los aumentos de peso durante la lactancia y la facilidad de engorde y eficiencia de éste después del destete⁽⁴⁾. Es decir que el hecho de que un animal sea un hermoso ejemplar, de magnífica conformación y excelente tipo, no significa necesariamente que sea un productor eficiente, y por lo tanto económico.

Los factores de producción son de mucho mayor importancia económica que el tipo o la conformación, y deben ser tenidos fundamentalmente en cuenta en los métodos de selección, recordando que conformación por un lado y eficiencia y productividad por el otro, no están genéticamente correlacionados y deben ser seleccionados independientemente.

Dentro de la selección por eficiencia, la selección por fecundidad es

⁽¹⁰⁾ Lambourne, L. J.; N. Z. J. Sci. Tech., 37, 555-68 (1956).

⁽⁴⁾ MacDonald M. A.; Proc. Ruakura Mmr's Conf., 10-26 (1955).

de capital importancia para la economía de la producción. En este aspecto, estudios efectuados en lanares en Estados Unidos, Nueva Zelandia y Australia, trabajando con Merinos, Corriedale y Romneys, han demostrado sin lugar a dudas la estrecha relación existente entre la lana de la cara de las ovejas y su fertilidad y menos fecundas, y que con las de cara limpia se obtienen porcentajes de pariciones superiores en un 20 ó 25%.

Entre los demás factores de producción mencionados precedentemente, la aptitud para aumentar de peso rápidamente después del destete y la eficiencia en la utilización de forrajes para efectuar estos aumentos son las características de mayor importancia económica, y son altamente hereditarias, por lo que la selección basada en ellas puede producir los más positivos resultados, por la doble ventaja ya mencionada, la de ser características valiosas y ser fácilmente heredadas (5).

Es necesario tener presente que el animal más eficiente no es nunca el animal más productivo alimentado al máximo de su capacidad. En el caso del ganado lechero por ejemplo, cada litro más que tratemos de hacer producir a una vaca por encima de su rendimiento normal, sobrealimentándola, costará cada vez una cantidad mayor de principios nutritivos, reduciéndose progresivamente la eficiencia, siguiendo la ley de los rendimientos decrecientes.

En el caso del vacuno de carne, lo mismo que en corderos, el engorde excesivo es también antieconómico, porque la grasa es la parte del animal más cara para producir. Se necesita 2 ó 2½ veces más forraje para producir 1 Kg. de grasa que para producir 1 Kg. de carne.

Por último, la castración demasada temprana también puede ocasionar pérdidas (2). La presencia de las glándulas sexuales en el macho aumenta la rapidez del desarrollo y reduce la cantidad de forraje necesaria para producir 1 Kg. de peso vivo, debido a que acumula más carne que grasa. En corderos que se van a sacrificar a los 4 ó 5 meses de edad, puede resultar más conveniente el no castrarlos, porque así se desarrollarán más y serán más pesados, pero la castración resulta imprescindible para la calidad del producto si los corderos se van a mantener hasta edades mayores. En los vacunos de carne, la castración a los 6 u 8 meses de edad, puede también resultar más ventajosa que castraciones más tempranas.

Para terminar, sólo quiero recordar que el trabajar más intensivamente, con mayores dotaciones y praderas más productivas, lo hace a uno más vulnerable a las incidencias y adversidades climáticas, por acentuarse los desniveles entre los períodos de abundancia y escasez, por lo que las medidas de previsión forrajera y la conservación de forrajes toman aquí una importancia mucho mayor.

Con todo lo que he expresado anteriormente, un poco deshilvanadamente y a vuelo de pájaro, pues el tiempo no me permite extenderme más sobre los varios puntos que he tocado, he tratado de darles una visión general de los diversos problemas que hay que enfrentar y resolver en esa búsqueda de una mayor eficiencia y una mayor producción pecuaria en que todos nos hallamos empeñados, y que debemos llevar adelante, como único camino hacia el mejoramiento de nuestra economía.

(5) MacDonald, M. A.; N. Z. J. Sci. Tech., 36, 460-69 (1955).

(2) Mc Meekan, C. P.; Rep. Proc. Rur. kura Mmr's Conf. (1952).

CEBOLLAS, Fuente de Vitaminas

La cebolla, planta oriunda del Asia Central, de donde pasó en épocas remotas al Asia Menor y a Europa comenzando a usársela en este último continente como condimento de las comidas, pertenece a la familia de las liliáceas y su nombre científico es *Allium Cepa* L. Muy popular en nuestros días, quizá la más popular en el mundo entre todas las condimentadoras, se la ha consumido durante siglos instintivamente, pero sin que se apreciaran, como hoy sucede al ser observada a la luz de la ciencia, las virtudes que posee para ser aplicada a los modernos planes de nutrición.

Así, de entre los estudios realizados con el fin de determinar el valor alimenticio a que nos referimos, se destacan los llevados a cabo por Winton, quien determinó el glucósido contenido en los bulbos de la cebolla, sustancia que la convierte en un poderoso estimulante de las glándulas de secreción interna, haciendo más fluidos y efectivos los jugos del estómago y facilitando, por tanto, el proceso digestivo.

La cebolla de coloración amarilla se cuenta, por ejemplo, entre las que contienen mayor cantidad de vitamina A, pudiendo decirse otro tanto de la rojiza (Bermuda red), pues la carotina, que se caracteriza por su color amarillo, toma otras formas y tonalidades que van del amarillo rojizo al rojo intenso a medida que avanza el proceso de la maduración. Lo mismo ocurre con los frutos, que conservan mayor tiempo a todo el tiempo que media entre la cosecha y

el consumo ésta coloración amarilla, pues ello indica que contienen el principio activo de la vitamina A (carotina) en mayor proporción y fijeza que los que derivan sus tonalidades amarillas de acuerdo con los cursos normales de las familias químicas de colores. No obstante, el hecho de que un vegetal contenga determinada vitamina no quiere decir que la ceda fácilmente, pues existen principios activos vitamínicos muy resistentes a los aceites esenciales del fruto. De ahí que la proporción de vitaminas no se determina por la que tiene el fruto en sí, sino por la que cede al organismo que trata de captarla en el proceso de asimilación.

Parece ser, asimismo, que la cebolla es una fuente preciosa para la provisión del complejo de vitamina B. Experimentos realizados durante la última guerra así lo hacen notar, afirmándose que el ejército de los Estados Unidos en la zona del Pacífico la usó como clorhidrato de Tiamina en el tratamiento de personas desnutridas y en los casos en que se hacía necesaria la fijación del citado complejo. Algunos médicos que han hecho aplicaciones de B¹ comprobaron también que sus pacientes así tratados para otros objetivos no fueron atacados por mosquitos y plagas de las costas que, por lo visto, no son aficionados a la sangre de los individuos B¹.

Si se la deja abandonar en el campo, sin cosechar, la cebolla se comporta como una planta vivaz. En cambio, si se cultiva para consumo se la puede cosechar a los 180 o 200 días. La longitud media

del vástago floral es de 50 a 60 centímetros; aunque llega a alcanzar hasta 90 centímetros. Sus hojas, fistulosas o ahuecadas, escasas, carnosas y blandas en su parte inferior, se alargan y adelgazan hasta terminar en punta. Estas hojas son catófilas y se agrupan concéntricamente para formar el bulbo, que constituye la cebolla propiamente dicha. Las raíces son cortas, de consistencia carnosa, sin complicaciones, emergiendo de la parte inferior del tallo.

Las cebollas se clasifican por la época de siembra y por su color. La primera clasificación admite cebollas de invierno y cebollas de verano; la segunda, cebollas blancas, cebollas amarillas y cebollas rojas y, finalmente, por los caracteres del bulbo o por el lugar de procedencia.

Reproducción por semilla

Como planta bulbosa que es, la cebolla requiere terrenos sueltos, ricos en materias orgánicas y en cal, para lograr un desarrollo progresivo y normal.

Se propaga por semilla, con la que se hacen los almácigos, que conviene situar lo más cerca posible del agua de riego y en lugar elevado, preparando la tierra con un mes de anticipación, pues estos almácigos exigen tierras sueltas y limpias por ser las plantitas de cebolla muy delicadas y tiernas.

Muy conveniente es, para estos casos, el abono orgánico procedente de las caballerizas, del que se utilizará a razón de un kilogramo por metro cuadrado. Este abono no debe usarse más que en los almácigos, ya que si bien promueve el desarrollo de los bulbos, disminuye en cambio, su aguante. En limitadas proporciones puede aplicar-

se también abono químico en los almácigos, siendo preferible usar los residuos de caballeriza ya maduros.

Las semillas pueden distribuirse a voleo, o si se prefiere sembrarlas en líneas o surcos espaciados a 5 centímetros uno de otro y en canteros de 20 centímetros de alto y un metro aproximadamente de ancho, para facilitar el riego a mano con regadera, riego que se aplicará a modo de fina lluvia.

Para sembrar una hectárea se requieren unos 3.600 grs. de semilla, calculándose que el kilo proporciona de 60.000 a 70.000 posturas en el almácigo. Es posible aumentar la fertilidad de las mismas sumergiéndolas previamente en agua al medio por ciento de sulfato de cobre. La germinación comienza a las 48 horas y entre los 7 y 10 días emergen los pequeños tallos, efectuándose el trasplante entre los 25 y 35, cuando los tallos alcanzan una altura de 6 a 8 cms.

Es necesario observar precauciones para efectuar el trasplante sin riesgo alguno. Así, las mejores horas para sacar plantas de los almácigos son las primeras de la mañana y las últimas de la tarde. La extracción debe efectuarse estando la tierra húmeda y sino lo está naturalmente debe procederse al riego. Conviene efectuar directamente la plantación, pero como ello no siempre es posible se amontonan las plantitas en lugares frescos y sombreados hasta el momento de sembrarlas. El trasplante ha de efectuarse estando la tierra con cierto grado de humedad, y una vez plantados los cebollines, si el tiempo es seco, se procederá a regarlos.

La cosecha se efectúa a los 180 o 200 días, a mano, dejando las ce-

bollas sobre la tierra en pequeños montones si el tiempo lo permite, para que eliminen el exceso de agua, con lo cual se aumenta su resistencia. Así quedan protegidas con las hojas, debiendo permanecer expuestas al sol durante 3 o 4 días, al cabo de los cuales se conducen a los depósitos para la clasificación.

Obtención de semillas

Es preciso tener en cuenta, si se desea obtener semillas de calidad, las distancias de las plantaciones vecinas de distintas clases. La separación ha de ser no menor de 2 kilómetros, a fin de evitar el trasiego del polen que efectúan los insectos y el viento, provocando fecundaciones cruzadas o híbridas. La semilla de calidad se obtiene cubriendo las brácteas —hojas modificadas que protegen las flores,— antes que estas se abran, con un papel celofán a manera de bolsa. El papel se fija al tallo por medio de una goma. De esta manera las flores quedan inaccesibles a los insectos y al viento fecundándose a sí mismas, ya que son hermafroditas. Tan pronto como las flores se han abierto la bolsa se retira. Entonces se verá que las cápsulas que contienen tardan unos días en cambiar su color verde en negruzco, oportunidad que se aprovechará para recogerlas a fin de que terminen su maduración y sequen. De lo contrario se corre el riesgo de

que al abrir las cápsulas que contienen las semillas se vacíen, impidiendo la cosecha. La cosecha de semillas se hace cortando las varas con sus cápsulas y colocándolas en lugar alto y aireado hasta que se sequen. Luego aquellas se recogen y guardan en latas o tubos de cristal oscuro a fin de que no sean afectadas por la luz ni la humedad, conservándose así fértiles durante mucho tiempo.

La cebolla es aparentemente muy resistente a las enfermedades, pues el glucósido que contiene constituye su natural defensa, impidiendo que muchos insectos la ataquen. De ahí que estos dañen a las plantas raquífticas, en las que el glucósido se encuentra en poca cantidad.

No obstante atacan a la cebolla enfermedades como el Mildiú (*Peronospora Scheidenii*), que produce manchas amarillas en las hojas; la roya (*Puccinia porri*), el carbón o tizón (*Uricystis cepulae*) y la *Sclerotinia liberutiana*, que pudre el bulbo.

Como insecticidas se recomiendan el sulfato de nicotina y el palito de tabaco, que se prepara usando 1.840 grs. de palitos y 920 grs. de jabón, que se ponen al fuego en una lata de 22 ½ litros de agua, retirando la mezcla antes de hervir y usándola, una vez que se haya enfriado, a razón de 1 parte de solución concentrada por 10 de agua.

FABRICIO, EL VENCEDOR DE PIRRO, no tenía otra vajilla que un salero de plata y una copa. Cuando el enviado de Pirro le ofreció dinero, respondió, pasándose la mano por el cuerpo desde los ojos al vientre: *Mientras tenga esto no necesitaré otra riqueza. Al morir dejó a sus hijas tan pobres que el Senado les dio dote para que se casaran.*

IMPORTANCIA DEL PANAL EN APICULTURA

Por el Ing. Agro. PABLO F. PASCUAL

INTRODUCCION

En todo tiempo la unidad de trabajo en apicultura será el panal.

Sin embargo, debemos establecer dos observaciones: La primera, es que antiguamente el panal era la unidad de trabajo de la colonia de abejas y hoy lo es del apicultor. La segunda, es que la abeja y el hombre han concebido éste siguiendo intereses propios; la abeja, respondiendo a su instinto natural, y el hombre, haciendo valer el criterio de su inteligencia productiva.

En las colmenas rústicas o fijistas, controladas exclusivamente por las abejas, éstas se limitan a pegar sus panales al techo; panales que en su composición incluyen frecuentemente un alto número de celdas de zánganos. Con ello, las abejas procuran asegurar la continuación de la especie, a la vez que, desde el punto de vista constructivo les es más fácil en determinados momentos hacer este tipo de celdas, por su mayor tamaño.

Pero esta situación, que para las abejas es milenariamente perfecta, no podía favorecer al hombre, impedido de inspeccionar la colmena y lograr de ésta su mayor provecho.

Y así surgieron dos grandes inventos que jerarquizaron de inmediato a la apicultura como industria: la del primer cuadro movable práctico debido al Rev. L. L. Langstroth, considerado como "el padre de la apicultura moderna", y su complemento la fundación de panal o cera

estampada, cuyo mérito pertenece a J. Mehring (1857).

El aporte de éstos significa para el apicultor:

1º Tener acceso fácil al interior de la colmena y poder manipular esta unidad de trabajo que es el panal.

2º La posibilidad de lograr el panal perfecto (Fig. 1) a sus intereses, que es aquel que por lo menos el 95 % de su superficie está ocupado sólo por celdas de obreras, a fin de conseguir al máximo la procreación del miembro más productivo de la colonia: la abeja obrera.

3º El sensible ahorro de tiempo, "mano de obra" y consumo de miel que le representa a la obrera el trabajar sobre hojas de cera estampada, lo que beneficia directamente al apicultor.

4º El apicultor logra a su favor, la reducción al mínimo del porcentaje de zánganos, cuyas vidas ociosas provocan un consumo innecesario de miel, y el espacio que ocupan agrega una causa más al problema de la enjambrazón que debe evitar.

Por consiguiente, se deduce que si el apicultor, atendiendo a esta previsión, tiene siempre a disponibilidad de sus colonias un satisfactorio número de buenos panales, ellas podrán entregarle anualmente una máxima producción de miel, sin descuentos de ninguna clase.

No obstante, debemos puntualizar que frente a esto, las abejas están siempre prontas a aprovechar cualquier descuido o falla del apicultor

para continuar su labor de constructoras de panales siguiendo su ancestral instinto, haciendo perder por tanto a éste parcial o totalmente las importantes ventajas enunciadas.

Elo nos mueve a efectuar un detalle de las observaciones y atención que el apicultor debe tener siempre en cuenta para lograr y mantener tal primacía.

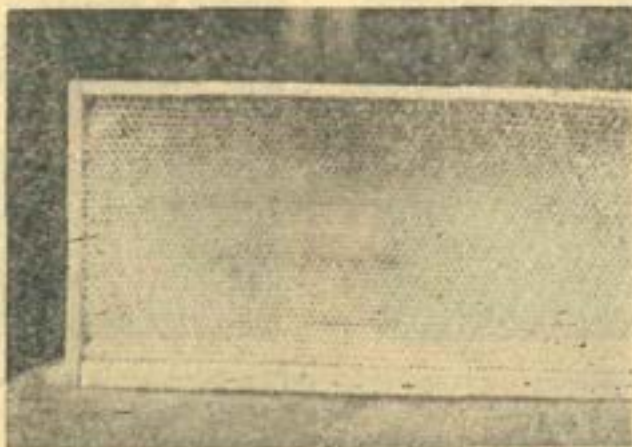


Fig. 1

OBSERVACIONES EN LA PREPARACION DE CUADROS CON CERA ESTAMPADA

a) *Alambrado de cuadros.*

Antes de colocarles las láminas de cera estampada, los cuadros se alambren.

En esta operación debe tenerse la precaución que los cuatro alambres; delgados, estañados y sin añadiduras, queden bien tirantes y horizontales. Lo ideal sería colocar en los orificios de los costados de los marcos por donde pasan los alambres, unos ojajillos de metal que tienen por objeto evitar que el alambre se incruste en

la madera y a la vez dan mayor consistencia al cuadro, pero estos no se consiguen en plaza.

El buen estiramiento evita deformaciones posteriores de los panales especialmente en los días muy calurosos del verano, debido al peso de las abejas, la cría y la miel, siendo imposible después llevarlos al extractor porque se rompen.

b) *Fundación de panal.*

Las abejas sienten una indudable preferencia por una fundación de panal u hoja de cera estampada que no tengan necesidad de modificar.

Las condiciones que debe reunir ésta, son las siguientes:

1º Que el ángulo del fondo de las celdas sea de 120º.

2º Que las tres facetas que componen la base de cada celda sean del mismo espesor, no siendo una más oscura que otra. (fig. 2 y 3)

3º Que sea a prueba de aflojamiento y ondulaciones. La zona de celdas que resulta de dilataciones o deformaciones, impiden que la cría

se extienda hasta el travesaño superior del panal, reduciendo en 20% o más la capacidad de la cámara de cría. Para poder juzgar mejor la influencia de esta pérdida, digamos que de una celda normal de un panal del nido, nacerán por lo menos diez abejas en el transcurso del año, es decir que si hubiera mil celdas defectuosas, estas privan a la reina de la posibilidad de dar diez mil abejas más.

4º No tenga tendencia a encorvar el panal ni a deformar su superficie, cualquiera que haya sido el tiempo en que se puso la fundación



Fig. 2
Hoja mal laminada vista al trasluz.

en la colmena y cualquiera que sean las condiciones de la colonia.

Actualmente se espera que los panales de miel duren veinte o más años, y que resistan si fuera preciso las sacudidas de uno o más viajes; a veces a distancia, por malos caminos y con tiempo cálido.

Dentro del extractor se someten al tremendo esfuerzo de la fuerza centrífuga que tiende a deformarlos con su velocidad de hasta 400 vueltas por minuto.

Por otra parte, los apicultores vienen extendiendo la práctica de extraer miel de los panales nuevos que no han sido aún reforzados con las sucesivas capas de capullos de las crisálidas.

Todo esto nos hace aconsejar el uso de cera estampada más reforza-

da, entrando entre 15 y 16 hojas por kilogramo. Aunque esta lógicamente costará un poco más que la común, da muchos mejores resultados y al final resultará más barata.

C) *Incrustación de la hoja de cera estampada.*

Para obtener panales bien derechos, la cera estampada se colocará en los cuadros poco antes de ser llevados a la colmena.

En esta operación, que puede llevarse a cabo mediante una espuela



Fig. 3
Hoja bien laminada vista al trasluz.

especial o con un incrustador eléctrico hay que tener las siguientes precauciones:

1º Que el alambre quede bien adherido, llegando al medio del grueso de la hoja en toda su extensión. Donde el alambre queda mal pegado, las abejas roeran la cera, quedando el panal agujereado y hasta inservible. Usando la espuela para encastrar el alambre, puede suceder que la hoja se pegue a la tablilla que la soporta. Para evitarlo conviene humedecerla a menudo con agua o untarla ligeramente con aceite comestible o vaselina. Además hay que cuidar la presión que se ejerza sobre la rueda de la espuela, pues si la presión es muy poca, el alambre no se adhiere a la lámina; en cambio, si la

presión es muy fuerte, ésta se perfora o deteriora.

Si el sistema usado es el del incrustador eléctrico, también habrá que tener cuidado de no dar más corriente que la adecuada y por el tiempo suficiente. Alambres poco calentados no alcanzan a incrustarse en la cera; alambres sobre calentados, cortan la hoja inutilizándola.

No obstante, el incrustador eléctrico, es uno de los aparatos incrustadores que recomendamos, pues una vez de familiarizarse con su uso, permite efectuar este trabajo en forma prolija y con toda rapidez.

2º Que la hoja de cera estampada quede firmemente adherida al travesaño superior del cuadro mediante el listón cuña. Para ello al

quitarse éste para colocar la hoja, se ha de limpiar bien con una navaja los rebordes y rebarbas de madera que queden en la ranura y luego introducir la hoja en ésta haciéndola que calce bien antes de apretarla con el listón cuña.

COLOCACION DE CUADROS EN LAS COLMENAS

Tendrá que ajustarse a las siguientes previsiones:

1º Que la reina haya intensificado su postura de primavera, ya por alimentación artificial o por flujo natural de néctar.

2º No poner más de un cuadro o dos con cera estampada por vez a construir.

LA HORMIGA es, sin lugar a dudas, el animal cuya organización social más se asemeja a la del hombre. Dentro de un hormiguero común conviven individuos perfectamente diferenciados, capaces de realizar todas las funciones imprescindibles de la colectividad, a saber: la de reproducción, realizada por las hormigas aladas, machos y hembras —el macho después de la fecundación muere y la hembra es despojada de sus alas por las obreras y reducida para el resto de sus días en el hormiguero— la función de construcción, como ser la del mismo hormiguero o la de los caminos para sus desplazamientos, a cargo de las obreras; la de exploración en búsqueda de los alimentos y transporte de los mismos; la de vigilancia en las puertas del hormiguero; la de alimentación de las larvas; la del enterramiento de los cadáveres —la hormiga es el único animal que entierra sus muertos— todas éstas realizadas también por las obreras y, en fin, la de defensa de la colonia, realizada por las hormigas soldados, más grandes que las obreras, de enorme cabeza y de robustas mandíbulas.

Algunas especies de hormigas poseen el órgano del oído, siendo muy rudimentario el de la vista, que apenas alcanza algunos centímetros y desarrollado el del olfato. Pero el sentido más admirable es el de sus antenas: una conjunción del sentido táctil-sensorial y de orientación. Se puede observar fácilmente cómo las hormigas al encontrarse se saludan con el contacto de dichas antenas. Es más: se ha comprobado que también se transmiten noticias, inminencias del peligro, etc.

La fundación de una colonia, u hormiguero, es realizada por una hembra fecunda: la reina. Hay hormigueros cuya población pasa de 500.000 individuos.

3º Ubicarlos inmediatamente al lado del último panal con cría.

4º No usar tiras de cera estampada, sino hojas enteras.

5º Vigilar la construcción de estos. Si alguno quedase defectuoso retirarlo a un extremo de la colmena si tiene cría, para luego de nacida ésta sacarlo.

TRATAMIENTO DE LOS PANALES

a) Durante la cosecha.

Todos los panales con miel destinados al extractor, tendrán que ser tratados en la siguiente forma:

1º Transportarlos con cuidado desde las colmenas hasta el lugar destinado a extracción.

2º Si el desoperculado se hace con cuchillos no calentados por vapor o eléctricamente, cuidar que éstos por falta de temperatura apropiada rompan las celdas en lugar de cortarlas limpiamente.

3º Dispuestos los panales en el extractor, hacer girar la manivela lo más suavemente posible, aumentando gradualmente la velocidad y procurando que no sea excesiva, ya que se romperían los panales.

Al sentir la lluvia de miel contra las paredes, no girarlo más. Si la máquina tuviera desembriague se hace accionar éste. Cambiar luego la posición de los panales, de modo que la parte aún llena, mire hacia la pared de la centrifuga. Este lado se extrae hasta el agotamiento, empezando, eso sí, despacio. Luego se vuelve a poner los panales en la primera posición y se termina de extraer el lado que quedó aún con miel.

b) Después de la cosecha.

1º Los panales extractados vuelven, si es posible el mismo día, y en

las horas del atardecer, sobre las colmenas en sus respectivas alzas, donde las abejas proceden a secarlos y efectuarles algunas reparaciones.

2º Luego se llevan éstos, más los que se hubiesen sacado por otros conceptos, a un local donde se procede a clasificarlos en:

I) Panales buenos. Los sanos con 95 % de celdas de obrera.

II) Panales regulares. Los que tienen su parte inferior rota, agujereados o con muchas celdas de zánganos.

III) Panales malos. Los que tienen los mismo defectos que los regulares, aunque más extendidos y sobre todo en su parte superior, los oscuros y negros, pesados (muchos años de cría), etc.

Los panales buenos se pasan directamente a la sección conservación, los regulares (por tener aún una buena superficie de panal bien construída), se retienen para repararlos y, los malos, se pasan a la sección fundición (extracción de cera).

3º Con los panales regulares destinados a reparar se procede en la siguiente forma:

Con el cuchillo desoperculador caliente, se corta entre dos alambres del panal a reparar, en forma de bisel, toda la parte defectuosa, separándola de los alambres a que estuviera unida, también mediante el cuchillo, pasándolo junto a éstos.

Luego de limpiar bien los alambres libres, aprovechar para estirarlos si están flojos, tirando de éste por el lado de afuera del lateral y clavándole un clavito de 3/8" cuando quede tenso.

Después se corta una hoja de cera estampada, según el ancho de la franja que le falte para completar el panal y se incrusta de forma que sus celdas coincidan lo más posible con las del panal, en su unión.

Siendo pedazos chicos los a reparar, se puede utilizar también, buenos pedazos de panal, en lugar de cera estampada.

Para que las abejas los reconstruyan correctamente, estos panales se ubican en alzas sobre colmenas de las más fuertes en Primavera.

4º Conservación de panales. Todos los panales destinados a conservar (buenos y reparados) se limpian bien de propoleos en todas sus partes de madera, mediante la herramienta de colmena.

Luego se ubican en un buen armario para guardar panales o si no en alzas, que previamente se rasquetean con la misma finalidad.

El problema fundamental de la conservación es evitar el ataque de la polilla de la cera, que debe prevenirse de alguna de las siguientes maneras:

I) Método del anhídrido sulfuroso. Este gas se obtiene quemando azufre que se coloca en un recipiente y se humedece con alcohol. 50 o 60 gramos da para 5 o 6 alzas con panales, con las que se hace una pila y colocando el recipiente con el azufre en una inferior vacía, tapando las juntas de las alzas con tiras de papel engomado. Si el tratamiento se hace en el armario, también se puede hacer un orificio en éste para introducir el puntero de una máquina de matar hormigas, donde se que-

ma azufre. Se necesitan de 65 a 130 gramos por mt^3 . Se debe tener cuidado con el fuego y también se debe retirar del local todo implemento metálico, porque el anhídrido sulfuroso mancha los metales.

II) Método del sulfuro de carbono. La única diferencia radica en que éste, que es líquido, se debe colocar en un recipiente a razón de una cucharada de sopa por alza y ponerlo en la parte más alta de la pila de alzas, ya que los gases que produce son más pesados que el aire. Para un mt^3 , se necesitan 160 gramos. No se debe fumar o manipularlo cerca del fuego, porque es altamente inflamable.

Ambos procedimientos descriptos, sólo matarán los adultos y larvas de polilla, por lo que habrá que repetirlos a los 10 a 15 días.

CONCLUSION

Las recomendaciones que anteceden tienden a proporcionar al apicultor los detalles fundamentales del mejor uso y correcto manejo del panal, a fin de darle la posibilidad de conservar este por largo tiempo y poder usarlo innumerables veces.

Con ello, el apicultor podrá lograr mejoras en su explotación, que se traducirán, sin duda, en un mayor beneficio económico.

El principal maestro de los hombres en las acciones de la vida es el infortunio. LICURGO

• • •

Los hijos son pedazos de las entrañas de sus padres, y así han de querer, o buenos o malos que sean, como se quieren las almas que nos dan vida. CERVANTES

EL GIRASOL

Por el Ing. LUIS A. PONCE DE LEON

DESCRIPCION BOTANICA

Planta anual, que debe su nombre a la característica de que en el momento de la floración, su inflorescencia gira en el sentido de la marcha del sol.

Raíz. — La raíz principal es pivotante, fibrosa, delgada, fuerte y profunda, pudiendo llegar hasta dos metros de profundidad. Cerca de la superficie del suelo emite muchas raíces horizontales o perpendiculares, formando cabellera, fijándose así mejor la planta, haciéndola más resistente a la acción de los vientos.

Tallo. — Es cilindro, erecto, puede tener gran altura y llegar hasta cuatro metros, sencillo, estriado, fistuloso, pubescente en la parte alta y glabro en la base. En nuestro país se conocen tipos enanos que tienen una altura que oscila alrededor de los 1,70 mts. y los de gran porte que alcanzan en ciertas oportunidades, hasta los tres metros. Nunca macollan.

Hojas. — Son alternas, largamente pecioladas, teniendo el peciolo de 6 a 8 cms. de largo, ovaladas-acuminadas en el ápice y más o menos cordadas en la base. Son aserradas en el margen y ásperas en ambas caras. Tienen de 10 a 25 cms. de longitud, teniendo un ancho más o menos similar.

Inflorescencia. — En forma de capítulo, pudiendo haber más de una por planta, siendo ésta una condición o carácter que incide en la conveniencia de elegir las variedades macrocéfalas, es decir de un solo capítulo (cabeza como se le de-

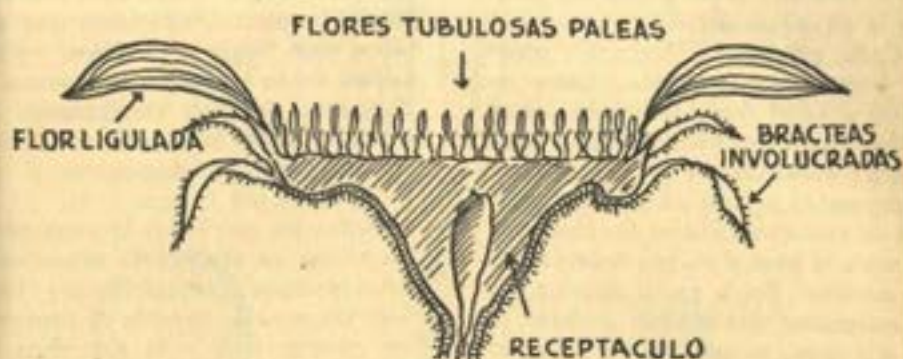
nomina en campaña). Está formado por tres series de brácteas de color verde y blanquecinas, estando en el dorso cubiertas de pubescencias ciliadas. En el interior sigue el receptáculo floral, que puede ser plano, cóncavo o convexo. Está constituido por una serie de membranitas, pequeñas, que son la paleas (ver fig. N° 2), y cuya función es mantener la flor hermafrodita que se encuentra en el centro. En el borde se disponen las flores liguladas que tienen una ligula amarilla de 4 a 5 cms. de largo, constituyendo las flores estériles (ver fig. N° 1). Estas ligulas, muy comúnmente llamadas pétalos, término mal empleado, son las que dan la coloración a la flor del girasol.

El girasol es una especie preferentemente alógama, por haber protandria (maduración anterior de los estambres, elementos reproductores masculinos).

Las anteras maduran cuando la flor aún no se ha abierto, echando el polen en el interior del cilindro formado por la soldadura de los estambres, se contrae de manera que las dos ramas (plúmulas) del estilo que estaban antes a la misma altura de las anteras, comienzan a sobresalir del tubo, arrastrando la parte exterior vellosa de las plúmulas, los granos de polen adheridos a las paredes internas del cilindro. Una vez fuera de estos cilindros las plúmulas se separan (se abren) y el estigma queda entonces al descubierto para ser polinizado por intermedio de insectos, especialmente las abejas que succionan una sustancia melosa segregada en la base del estigma (ver

EL GIRASOL

FIG-I

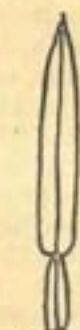


CORTE LONGITUDINAL DE UN CAPITULO

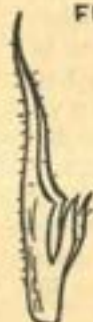
FIG. III



FLOR CENTRAL
TUBULOSA

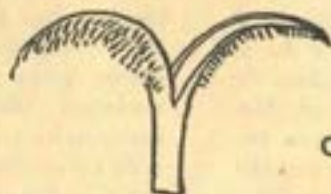


ANTERA



PALEA

FIG. II



PARTE SUPERIOR
DEL ESTILO



OVARIO

figuras para darse cuenta a que partes corresponde de la flor, los diferentes nombres que se han mencionado).

Como al llegar a la floración total los estigmas se enroscan nuevamente, al introducirse en el cilindro formado por los estambres soldados, se explica, también como puede ser posible la autofecundación.

Cada capítulo o "cabeza", como le llaman en campaña, tiene de 1.500 a 2.000 flores tubulares o centrales. Las flores hermafroditas (centrales) rodeadas por las paleas están compuestas de una corola de 5 pétalos soldados como tubo de color amarillo en la base y purpúreo en la parte superior. En la parte interior hay 5 estambres con anteras grandes, de 4 a 5 mm. y que en parte se encuentran soldados por el tubo que así forman pasa al pistilo que bifido (retiene el polen por una membrana de pelos), (ver fig. Nº 3). Es de ovario infero, uniovular y bicarpelar, con óvulo anátropo. Además en la unión del ovario con la corola hay unos pelos que se llaman papus o vilanos con pelos caducos. (Ver fig. Nº 4). Las flores hermafroditas maduran en tres o cuatro círculos por día y van de la periferia, es decir de afuera para el centro, maduración centripeta y muy generalmente las del centro no son visitadas.

Fruto. — Mal llamado semilla, es un aquenio, compuesto de cáscara y pepita, siendo su tamaño de 10 a 16 mm. de largo por 5 a 6 mm. de ancho, oblongo, de color variable, blanco o negro o estriado, según variedades. El porcentaje de cáscara oscila del 45 al 53 %, correspondiendo la diferencia, el porcentaje de pepa, siendo el contenido de aceite de ésta de un 25 % como mínimum, pudiendo alcanzar a un 30 %, según variedades. El peso hectolítrico os-

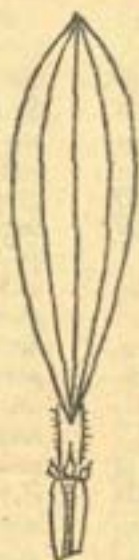
cila entre los 40 kgrs., dependiendo del tamaño del grano.

Pasando a otro tema, comenzaremos a estudiar la fitotecnia del girasol, pero queremos destacar y hacer conocer sucintamente, las arduas tareas de los hombres de ciencia, tienen para la obtención de nuevas variedades, tomando en consideración la precosidad, como que sus tallos sean bajos y delgados, uniformidad en la madurez, resistencia al desgrane, de gran rendimiento en granos y sobre todo resistencia a las enfermedades criptogámicas o sea provocadas por hongos.

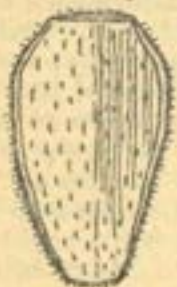
Antes de entrar en la explicación de como se efectúa la selección e hibridaciones (cruzamientos) haremos un poco de historia de fitotecnia en nuestro país y la Argentina, en homenaje a los hombres muchas veces ignorados, que con su labor y tesón han realizado tan delicados trabajos. En estos países se iniciaron los trabajos de fitotecnia, con material que partía de poblaciones del tipo intermedio, en lugar de haberlo realizado con la forma de girasol oleaginoso.

No obstante ello en el Instituto Fitotécnico y Semillero Nacional La Estanzuela, bajo la Dirección del gran genetista, filósofo y humanista, que en vida se llamó Alberto Boerger, por intermedio del Jefe de la Sección Forrajeras y Cultivos Industriales, Ing. Agr. Teófilo Henry, se inician los trabajos fitotécnicos del girasol, llegando a coronar el mejor de los éxitos, estas tareas, obteniéndose la variedad "ESTANZUELA 30", de una superioridad neta, por su contenido en aceite y mayor porcentaje de pepa a las distintas poblaciones y girasoles rusos, introducidos por los primeros agricultores de la Colonia San Javier, como también a los girasoles importados hasta esa fecha. También en esa misma época el Ing.

EL GIRASOL



FLOR MARGINAL
ESTERIL



AQUENIO
O CIPSELLA



GERMINACION
DEL AQUENIO



Agr. Enrique Klein, Director Propietario del Criadero de Plantas Agrícolas y semillero Klein, sito en Plá, República Argentina, lanzaba a la venta la variedad Klein, más uniforme que la variedad Estanzuela. También otras Instituciones Oficiales Argentinas han trabajado intensamente sobre este tópico, efectuando estudios sobre la variabilidad de los caracteres morfológicos, que son esenciales como base de mejoramiento y conocimiento de la herencia de dichos caracteres.

Hace unos pocos años y ya fallecido el Dr. Alberto Boerger, el nuevo Director, otro eminente científico, también fallecido el Ing. Agr. Gustavo Fischer, ante nuevas epifitias que atacan en forma grave al girasol, solicita del Superior Gobierno de la Nación, se contrate para que actúe durante un año, estudiando las causas y medios de combate al científico de fama mundial, al Dr. W. E. Sackston del Ministerio de Agricultura del Canadá. Después de intensas investigaciones en nuestro país, como también en la Argentina, produce un interesante informe destacando la necesidad urgente de criar nuevas variedades resistentes a las dos enfermedades más devastadoras que son la peste negra y roya del girasol (*Puccinia heliantii*), siendo ésta última la que más estragos ha ocasionado este año. Viendo estas lamentables realidades, el Ing. Fischer confió al Ing. Agr. Manuel Canel, la misión de comenzar de inmediato los trabajos de selección, para obtener de inmediato una variedad que reúna las mejores condiciones de rendimiento, homogeneidad y resistencia a las enfermedades criptogámicas. Esta meticulosa labor, está dando su fruto, que desde ya se puede exteriorizar es un verdadero éxito, pues se ha podido constatar la resistencia marcada a la roya (*Puccinia helian-*

tii), con relación a todas las variedades sembradas en nuestro ambiente, siendo muy promisoría esta obra que a breve plazo, brindará sus grandes beneficios a los productores.

Para mayor comprensión de los lectores, entraremos a explicar los distintos métodos de mejoramiento de esta planta. Un primer procedimiento es el llamado *selección masal*, que consiste en elegir los mejores ejemplares dentro de un cultivo, es decir los más resistentes al vuelco, los de mejor desarrollo, los que tengan mejor capítulo y mayor número de granos y sobre todo los más resistentes a las enfermedades provocadas por hongos. Estas plantas se les pone un distintivo para diferenciarlas y luego se cosechan aparte. Esta tarea se continúa en el laboratorio, haciendo una selección de los mejores capítulos y de mayor número de granos. Las semillas así obtenidas se siembran nuevamente en época normal, para continuar por varios períodos, seleccionando cada vez en forma más intensa, llamándose a estas labores Selección Continuada.

Otro procedimiento es por *hibridación o cruzamiento*.

Para entender mejor este proceso, conviene observar el dibujo de la flor (fig. N° 1).

El operador procede de la siguiente manera:

1º) Corta las brácteas. 2º) Elimina las flores marginales. 3º) Con una pinza se extraen las anteras (elementos machos, porque dicha flor actuará como madre de las flores hermafroditas que van a ser tratadas. Hay que tomar en cuenta, como lo decíamos anteriormente, que el capítulo o disco tiene de 1.500 a 2.000 flores; castrar a todas originaría un trabajo extraordinario y entonces el ejecutante elimina la mayor parte

dejando solamente en la cabeza 20 o 30 flores. Realizada esta tarea, se cubre el capítulo con sus flores castradas con una bolsa de papel sulfito (papel especial). 4º) Elegida la planta que va a actuar como padre se extraen con un pincelito hecho con algodón o con fibras de lino, el polen (elemento similar al semen de los animales) y se le aplica a las flores que habían sido castradas. Es de hacer notar que la vitalidad del polen, dura aproximadamente 10 días. Esta labor hay que realizarla durante cuatro o cinco días consecutivos, efectuando la fecundación artificial al atardecer, cubriendo siempre la cabeza con el papel sulfito. El capítulo del cual se extrae el polen se debe tapar con una gaza. Una vez maduras las semillas (aquerios), se conservan separadamente para ser sembradas en época normal y luego el fitotecnista, estudiará en las nuevas plantas el resultado real del objeto que perseguía.

Otro procedimiento, es la *auto-fecundación*. Si bien dijimos al principio que el girasol era de fecundación cruzada y entomófila, se puede evitar esto, cubriendo los capítulos o discos elegidos por sus caracteres ventajosos, poco antes de la maduración de las flores, con una bolsa de papel sulfito para evitar justamente la visita de insectos. Por este método de consanguinidad se han conseguido líneas puras con elevado porcentaje de semillas, con gran resistencia a las enfermedades y son la base para la obtención de variedades sintéticas. En todos estos trabajos selectivos como lo expresa Boerger, se ha establecido una correlación positiva, por una parte, vigor, altura de la planta, rendimiento de grano y contenido de aceite y por otra parte, la prolongación del ciclo vegetativo. Esto significa que al

trabajar el científico en conseguir plantas superiores por su tamaño, mayor rendimiento de granos, con un porcentaje mayor de pepas y éstas a su vez poseer un mayor contenido en aceite, ha logrado al mismo tiempo, prolongar la vida de la planta, es decir su ciclo vegetativo.

Efectuada esta breve relación ilustrativa de la fitotecnia del girasol, entraremos a tratar las condiciones de cultivo de esta oleaginosa.

TECNICA DE CULTIVO

Clima. — El girasol tiene un ancho margen de distribución geoclimática cultivándose en clima templado y templado cálido, necesitando de 2.500 a 2.800 grados de calor para completar su vegetación. Es mucho más resistente a la sequía y a las heladas que el maíz. Una demostración de su resistencia a las bajas temperaturas es el hecho que observamos en los girasoles guachos en los cultivos de cereales, ejerciendo una verdadera competencia como si fuera una maleza y hay que tratarlos con herbicidas selectivos (mata yuyos). No obstante esta mayor resistencia a las bajas temperaturas, es sensible durante el período de la germinación, como también en la floración. Necesita una distribución de lluvias adecuada durante su nacimiento y desarrollo, no así durante la fructificación, que con menos cantidades de agua, le es suficiente.

Suelo. — Prefiere los más fértiles de textura media y ricos en humus. Se comporta muy bien en tierras de consistencia media y sueltas, con subsuelo permeable. Las tierras demasiado compactas como las muy arenosas no le convienen, sobre todo estas últimas, porque a pesar de tener la planta una raíz pivotante y

profunda, no tiene mayor resistencia al vuelco.

Rotaciones. — Es una planta exigente y sobre todo al fósforo (P_2O_5), sin descuidar al mismo tiempo otros elementos minerales, aunque en menor cuantía, al citado. El Ing. Agr. Baez (R.A.) aconseja para tierras hechas, iniciar como cabeza de cultivo, el girasol, segundo año maíz, al tercero cereales y al cuarto una leguminosa enriquecedora. Cuando se roturan campos o sea tierras vírgenes o de muchos años de barbecho, se debe comenzar como cabeza de cultivo con el lino, después, maíz, etcétera.

La rotación es una práctica poco generalizada en nuestro ambiente, muchas veces por tratarse de agricultores aparceros, cuyos propietarios son exigentes en sus compromisos y no permiten realizar una agricultura correcta y científica. Ella evitaría que se ensuciaran y empobrecieran las tierras, como acontece en nuestro país. Lo correcto y aconsejable sería después de terminar un ciclo de rotaciones, que puede ser de 4 o 6 años, dejar esas tierras, destinándolas a cultivos forrajeros. Previa siembra y fertilización, se trabajaría con mezclas forrajeras, o solas. En el primer caso, por gramíneas y leguminosas perennes, para pastoreo, lo que significa una recuperación de campo, no solamente por la acción de las leguminosas, que fijan nitrógeno, sino, también, por las deyecciones de los animales. Este hecho permite que los beneficios que se obtienen, con el engorde más rápido, como el aumento de los procreos de las haciendas, desquitar en tres o cuatro años los gastos originados por la instalación de la pradera, además de la recuperación de los campos.

Un detalle importante que se debe tomar en consideración, es el hecho de que no es aconsejable el repetir

el cultivo de girasol, sobre el mismo rastrojo, por tratarse de una planta sumamente esquilante, lo que redundaría en detrimento de buenos rendimientos y particularmente acentuando el número e intensidad de parásitos y enfermedades criptogámicas.

Preparación del suelo. — Es muy común dentro de los agricultores de nuestro medio, dejar los rastrojos de cereales para pastoreo, sin rastrearlos o ararlos una vez levantada la cosecha, para recién a fines de agosto o principios de setiembre, arar los rastrojos, iniciando las siembras a principios de octubre. Los resultados lógicos de éste son los bajos rendimientos promedios que se obtienen con el girasol. He aquí un ejemplo de esta variabilidad que expresa para el año 1953, según datos de la D. de Estadística fue de 503 Kgs. por Há. Ascendieron durante el año 1957/58 a 689 Kgrs. promedio por hectárea.

Lo ideal sería que las chacras destinadas al cultivo del girasol, que ya en los meses de marzo-abril se diera una reja profunda y una rastreada según sea la textura del terreno. En esta forma recibirá los beneficios de los agentes climáticos, que producen en el suelo cambios físico-químicos, además del desarrollo de micro-organismos beneficiosos para la futura vegetación. Un mes antes de la siembra se le dará una nueva arada con su correspondiente rastreada para proceder en el momento oportuno a la instalación de la sementera.

Siembras. — Se puede hacer empleando las mismas máquinas comunes con discos, del maíz. También se pueden utilizar las máquinas sembradoras de cereales tapando uno o dos tubos, con la finalidad de espaciar en forma adecuada los surcos.

La siembra a voleo, ya casi no se emplea, por necesitarse mayor can-

edad de simientes y los inconvenientes ulteriores que presenta.

En la siembra en líneas debe considerarse la distancia entre los surcos que deben oscilar entre 0,70 y 0,90 cms. y en la fila la distancia de las plantas, de 0,20 y 0,30. Las semillas deben taparse de 0,03 a 0,04 cms. en terrenos de consistencia media y en suelos sueltos y arenosos, puede llegar la profundidad a 0,07 cms.

Una de las buenas características del girasol, consisten en que estando en semilla en buenas condiciones de conservación, su poder germinativo es muy persistente.

No debe olvidarse que la práctica de la cura de la semilla es un factor de seguridad y éxito no solo en la densidad de siembra, así como también en la sanidad y vigor de las plantulas. Y si a la misma se le agrega la de adicionarle en mezcla, aprovechando la misma operación de espolvoreo de la semilla, un insecticida del tipo del Daldrin, se logra un cierto control de larvas e isocas que perjudican no solo al cultivo en el momento de la germinación sino que el mismo extiende su influencia por mucho tiempo durante el desarrollo de las plantas. A este respecto existen en nuestra plaza comercial productos indicados para esos fines, indicándose su modo de empleo y dosis no solo en prospectos sino también en las etiquetas que deben llevar todo envase y que han sido regularmente controladas por los laboratorios competentes del Ministerio de Ganadería y Agricultura.

La cantidad de semilla a emplear depende del tamaño del grano y del poder germinativo de la misma, oscilando de 6 a 9 kgs. por hectárea.

Desafortunadamente en nuestro país, los agricultores emplean las semillas de girasol que le suministran las fábricas aceiteras, que con muy

raras excepciones, no utilizan variedades puras, cuya consecuencia es la que ofrecen la mayoría de nuestros cultivos muy heterogéneos, formados por diferentes tipos de plantas, que maduran unas primeras que otras, favoreciendo el ataque de los pájaros, provocando grandes daños económicos no solamente a los productores, si no que también a la economía nacional. Como solución a este importante problema, las mismas fábricas deberían tener sus propios semilleros, empleando las variedades más aptas para cada zona, que les indicarían los Institutos Oficiales, de acuerdo a sus experiencias, obviándose en esa forma, los serios perjuicios que hoy se tienen por el empleo de simientes de poca calidad.

La época de siembra más apropiada, es igual que para el maíz, es decir no bien haya desaparecido el peligro de las grandes heladas y cuando la tierra cuente con 12 a 15 grados centígrados de temperatura, lo que permite una germinación rápida. Para eso generalmente el mes mas apropiado es a mediados de setiembre para el norte del Arroyo Negro y primeros días de octubre para todo el sur. Con las siembras tempranas se obtienen, según sean los años, ventajas evitando como son el ataque de la roya (*Puccinia helianthii*), que comienza a aparecer desde fines de diciembre a principios de enero, tomando a la planta bien desarrollada y más resistente, siendo en consecuencia menores los perjuicios originados por dichas plagas e inclemencias.

No hay que olvidarse de que las variedades que se emplean en el Uruguay casi todas ellas tienen un ciclo vegetativo que varía desde los 130 a los 150 días.

Abonos. — Si bien es cierto que no existe en el país experiencia continuada sobre el abonado en los cul-

tivos de girasol, se puede afirmar que con los trabajos realizados sobre esta materia, que el girasol responde bien a las aplicaciones de fórmulas compuestas de N-P-K, siendo exigente en Fósforo, siguiéndole el Nitrógeno y Potasio. Tiene como cualidad el girasol que puede ser empleado, como abono verde, máxime teniendo en cuenta que produce una cantidad importante de materia verde. Es muy utilizado con tal fin, para la recuperación de blanqueales, actuando aún mejor con el agregado de nitrógeno.

Cuidados culturales. — Una vez que se inicia el nacimiento de las plantas, que germinan a los 8 ó 10 días de sembradas, según sea la temperatura ambiente y cuando ellas cubran la totalidad del cultivo, siendo aún pequeñas, se puede rastrear, con rastras con los dientes hacia atrás, a fin de destruir los yuyos, que han podido nacer, con la finalidad primordial de evitar la competencia. Esta operación hay que efectuarla mientras las plantitas sean chicas, porque cuando éstas toman mayor desarrollo, se endurecen y entonces se pueden quebrar un porcentaje elevado de las mismas. También se le puede hacer al cultivo una o dos aporcadas, igual que el maíz, para eliminar las malezas y hacer más resistente a la planta contra los vientos, pero presenta el serio inconveniente de dejar el terreno surcado, para el empleo en el momento de la cosecha, de las máquinas cosechadoras o automotrices.

Cosecha. — Como dijimos anteriormente, uno de los motivos que más inconvenientes tiene la cosecha del girasol, es la siembra de simientes de diferentes tipos, trayendo aparejado una madurez muy desuniforme. Es muy común entre los agricultores, efectuar siembras de segunda, realizándose ésta, una vez cosechados los trigos tempranos. Esta

siembra tiene el inconveniente además de los ya anotados, de la época de maduración que acontece en abril o mayo, generalmente lluviosos, lo que no permite efectuar una recolección de granos secos, con los consiguientes perjuicios de exceso de humedad y la depreciación, al efectuarse la comercialización.

La cosecha puede ser a mano o mecánica.

La cosecha a mano, casi hoy en desuso, puede hacerse de varias maneras:

1º) Una vez que se haya constatado que los granos del girasol han pasado su estado lechoso y tienen bastante consistencia, el recolector, munido de un machete con hoja filosa, corta el capítulo con unos centímetros de tronco. Repasa con un golpe del mismo machete el tallo a bisel a una altura de 0,80 cms. y clava el disco por su parte media, boca abajo, evitando en esa forma la acción de las aguas y de los pájaros. Transcurrido el tiempo y observado que el grano está bien seco, se recogen ya embolsando los capítulos o a granel en carros y se lleva a la máquina para su trillo.

2º) De otra manera se cosecha directamente a mano todos los capítulos maduros, dejando los verdes, en la misma forma que la indicada en el caso anterior. Este procedimiento ofrece el inconveniente de mayor desgrane al dejar que lleguen los capítulos a su total madurez.

Trilla. — A las máquinas comunes de cereales se les modifica el concajo dejándolo sin dientes y en el cilindro se les deja algunos pocos. Se les aumenta las revoluciones del ventilador y se le cambian las randeras que deben ser de orificios apropiados, especiales para esta clase de granos. También se pueden emplear las automotrices, haciendo

las veces de trilladora, con las mismas modificaciones.

A las máquinas automotrices para cereales se les adapta un aparato que se llama comunmente "girasolero", que consiste en la aplicación en la barra de corte, de unos puntones que son de planchuelas de hierro de más de un metro de largo por un ancho mayor de los 15 cms., con una separación entre ellos de unos 6 cms. Estos puntones hacen las veces de peines, que al caminar la automotriz va peinando las plantas hasta que el disco llega al final, donde las cuchillas cortan al tallo, separándolo.

Rendimientos. — Como dijimos anteriormente, si los trabajos de preparación de tierras se hicieran en la debida forma, efectuando las aradas tempranas y los laboreos correspondientes en su debido tiempo, el Girasol, es una planta generosa, llegándose a obtener rendimientos de hasta 1800 kgs. por hectárea; generalmente el promedio no llega a los 650 kgs. Esto para los girasoles de semillas tempranas, para los de segunda, muchas veces el promedio de rendimiento no alcanza a los 350 kgs.

Enfermedades. — ROYA (*Puccinia Helianthi*), es una de las más nocivas y de mayores perjuicios, como muy bien lo dice el Dr. Sackston, cuando se encuentra en plena floración o ya pasada la misma y sufre los ataques de la roya, esto significa como consecuencia una gran reducción del rendimiento en grano. Tiene como característica esta enfermedad el de desarrollarse rápidamente, habiéndose constatado motivos que existían unas pocas pústulas en las plantas y antes de los 15 días, la infección de roya era general. Esta enfermedad se manifiesta, según sea el tiempo, en la pri-

mera quincena de enero, pero en el año agrícola 1958/59, se anticiparon en un mes.

Otra enfermedad que se registra en nuestros cultivos, es la ROYA BLANCA (*Albugo tragopogonis*). En la mayor parte de los años esta enfermedad no causa daños de entidad.

El MILDIU (*Plasmópóra halstedii*), enfermedad que se genera en el suelo. Su propagación se debe a las pocas rotaciones que se hace con este cultivo y posiblemente se haya introducido al Uruguay, por simientes contaminadas importadas del extranjero.

Podredumbre de la cabeza (*Sclerotinia sclerotiorum*). Se constata con mayor intensidad en los periodos en que las lluvias retardan las cosechas, sobre todo en los girasoles tardíos.

Podredumbre negra de la raíz (*Sclerotium bataticola*), se observa en nuestro medio, pero no produce grandes estragos.

Peste negra. — (No se sabe aún su origen). Es una enfermedad que aparece cuando el cultivo está madurando. El principal efecto de la peste negra es provocar una madurez precoz, con la consiguiente disminución del rendimiento, porque no permite llenar bien las pepitas. En la Argentina los estragos son mucho más serios, según informaciones del Ing. Agr. R. Godoy del I.N.T.A. Los caracteres de la peste negra, son: alargamiento de la hoja, veteado y torción del pecíolo y lesiones necróticas en la lámina de la hoja, rodeada por un halo clorótico. En el tallo se forma una acumulación de clorofila produciendo estrias que luego ennegrecen y se extienden. Forman una mancha negra externa, produciéndose posteriormente, como una especie de aceite.

Muerto el pecíolo y la hoja, desde

la base de la planta, quedan las hojas negras sin desprenderse del tallo. Es una enfermedad que está tomando incremento y que puede ser el futuro de grandes consecuencias. Significa que los fititecnistas tendrán que trabajar desde ya, para conseguir variedades resistentes.

Plagas. — Sin contar la langosta, existen dos importantes insectos que ocasionan bastantes estragos, la primera es la hormiga negra y la segunda, y principal, que si no la combate extermina los cultivos, es la lagarta Plusia; para combatirla se deben hacer espolvoreos cuando recién aparece, con específicos especiales que tienen efecto residual. Tratamientos estos que se pueden hacer por medio de máquinas espolvoreadoras o por aviones.

También hay que tomar en consideración a la paloma, ya sea chica, como la grande de monte, que comienzan a actuar sobre todo en los cultivos de maduración desapareja y temprana, ocasionando graves y grandes estragos.

Comercialización. — En nuestro país, en base a la reglamentación dictada por la Cámara Mercantil de Productos del País y de la Gremial Aceitera del Uruguay, se exige a los efectos de las adquisiciones: 1º) Operaciones de compra-venta, según muestras. 2º) Sobre la base de grano, seco, sano y limpio; con un máximo del 9 % de humedad. Cuerpos extraños y/o tierra no más del 5 % incluyendo los granos vanos. Los granos podridos, brotados y aridos no pueden pasar del 2 %. En la República Argentina rige, para todo el País, un sistema diferente de comercialización, porque se hace sobre la base del porcentaje de pepita del grano. La base es de 59 % de pe-

pita y se puede recibir hasta el 53 %, con bonificaciones y descuentos recíprocos. Cuerpos extraños 3 % incluyendo granos vanos y hasta el 1 % de granos podridos. Hay tolerancias que se estipulan de acuerdo a la Cámara de Cereales, lo mismo en lo referente a la humedad, que se recibe con el 9,5 %, con un máximo del 11,5 %, 2 % de granos negros. Esta reglamentación se modifica según se presenten los años.

Usos del girasol. — La planta del girasol se puede perfectamente ensilar y el momento más oportuno para hacerlo, es cuando el cultivo se haya florecido en 30 al 40 %, entonces se procede a su corte. Es un ensilaje parecido al del maíz, rico en hidratos de carbono, pero con bajo tenor en grasas. Esto se explica porque cuando la planta está en condiciones de ensilarse, el grano aún no está formado. En nuestro País no se emplea, sin embargo en Estados Unidos de Norte América, es muy común ensilarlo.

En la alimentación humana, además del aceite que se extrae de la semilla, los rusos y los países eslavos, lo comen comunmente, pero tostado previamente el grano. Como alimento animal, se utiliza la torta o expeller, residuo de la industria del aceite; suministrándoseles a las lecheras, como elemento complementario de la ración y también para el engorde de cerdos, produciendo un tocino blando.

La torta o expeller, se utiliza para la alimentación animal, se puede emplear como abono y también como combustible (anti económico).

Del aceite se extrae margarina y ciertos subproductos que se emplean en la industria jabonera. La cáscara puede servir como abono y es rica en potasio, si no como combustible.

¿QUE SIGNIFICA SUBSOLAR?

Por el Ing. Agr. EUGENIO TOPOLANSKI

(Tomado del libro "Arroz y Riego".)

Subsolar significa pasar el arado de subsuelo (subsolador) (Véase la figura), que penetra profundamente en traer tierra de abajo hacia la superficie.

La forma del subsolador en realidad, viene a ser — para explicarlo en forma gráfica —, como una bota criolla, siendo el pie una planchuela de acero reforzada en forma de corazón o cuña y la caña de la bota, otra planchuela de acero muy fuerte, con el filo mirando hacia adelante. Según el tractor de que se dispone, pueden usarse 1, 2 o más de esos arados. Esta herramienta suele penetrar en el suelo a 60 centímetros y entre surco y otro, se deja la misma distancia que la profundidad alcanzada por el subsolador.

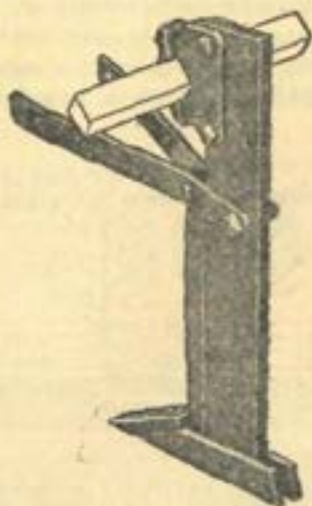
Teniendo presente el principio de drenaje para estas tierras, es conveniente que los surcos de subsolada, vayan en sentido de la máxima pendiente.

En la superficie del terreno, no se nota mayormente mucho efecto, a no ser un rasguño, pero en la profundidad, al pasar el talón del subsolador, el suelo se raja en todo sentido, dándole así acceso al aire, el agua y a las raíces. Al entrar el aire y el agua, en las capas profundas, las sustancias fertilizantes existentes en el suelo, se hacen más asimilables a la planta. Hasta ahora, éstas habían permanecido allí sin poder ser aprovechadas por las plantas. Ahora, las raíces comienzan a penetrar en las capas profundas, iniciando el desarrollo de una nueva vida microbia-

na. Se establece una lucha general entre los hongos, las bacterias, insectos, gusanos, etc..., que encuentran un nuevo medio de vida. El resultado de ello, es acumulación de la materia orgánica, que es aprovechada directamente por las plantas cultivadas, adquiriendo en los nuevos depósitos abiertos a sus raíces, abundantes elementos nutritivos.

En otras palabras, el arado subsolador, permite la formación de un nuevo suelo. Por ejemplo, el efecto de una arada de profundidad, se puede palpar en un arrozal, revisando las raíces donde el arroz fue plantado con arada previa de subsuelo y otro con arada común.

En ambos casos se abre un pozo amplio, en los cuales se trata de



"Subsolador" (arado de subsuelo)

conservar una de sus paredes bien a plomo. Abierto el pozo, se empieza a lavar esa pared con una manguera que tiene en su extremo, una lluvia. Al pozo, se le aplica una pequeña bombita de mano para sacarle el agua. Al poco rato pueden observarse patentes las raíces de una misma planta que llegan y penetran hasta donde llegó el subsolador. En la otra tierra, la trabajada a profundidad corriente, el desarrollo de las raíces termina prácticamente hasta donde entró el arado. Esas raíces apenas visibles, raíces pilíferas, se mueven hacia grandes profundidades para buscar alimentos para las plantas.

Estas raíces, en su mayoría, son finas como un pelo y de color blanquecino. A fin de poderlas observar mejor, se cubre el pozo con una carpa, para que la luz solar en encandile y se ilumina la pared lavada con un faro eléctrico. Así, a simple vista, se ven entonces numerosas de esas raicillas que antes no se alcanzaban a ver y con la ayuda de un lente de aumento, se ven aún muchas más. Esas raíces finísimas, son las que tienen la función de buscar alimentos para las plantas.

Pero dejemos esta parte de las raíces y volvamos sobre las rajaduras producidas en el suelo. Imagínese un

DESPUES DE PASAR EL SUBSOLADOR



suelo cuya capa antes dura e impermeable desde los 20 a los 60 centímetros, muestra y tiene ahora un sinnúmero de fisuras que se extiende desde arriba a abajo y hacia los costados, hasta encontrarse con las del otro surco. Un suelo en estas condiciones ¿cuánta más agua, puede almacenar?

Lo que significa el almacenamiento en la profundidad, merece una explicación aparte.

Una de las ventajas, es que si se produce una momentánea paralización del bombeo de agua, esto no repercute tan pronto sobre el cultivo. Si en condiciones comunes, la planta sólo podía disponer, aparte del agua que había sobre el suelo, la que había en los 20 centímetros de arada corriente, ahora dispone de agua hasta 60 centímetros de profundidad.

Otras ventajas son las siguientes, que quizás son más importantes que la anterior.

Todos sabemos, que en un vaso abierto, expuesto a la intemperie, la evaporación es mayor para un recipiente que sólo tiene 20 centímetros de agua, que para uno que tiene 60 centímetros.

Si el agua de un recipiente es calentada desde la superficie, es decir, en la forma como lo hace el sol, se notará, si se le pone alguna sustancia que permanezca en suspensión,



que ésta empieza a moverse de arriba a abajo y de abajo hacia arriba, a medida que aumenta la temperatura del líquido. Esto es debido a que se forman corrientes en el agua para equilibrar las distintas temperaturas. Algo semejante, ocurre con el agua en un arrozal.

Llega un momento en que cesa este movimiento del agua, o que es casi nulo. El agua del fondo del recipiente y la de arriba tienen la misma temperatura y desde este mismo momento, también se acelera la evaporación.

Si el recipiente es profundo, el equilibrio de las temperaturas tardará mucho o no se producirá, entonces la evaporación será menor, aunque el movimiento de la masa de agua persistirá. Y en este movimiento, migrando los coloides, los nutrimentos alojados en el subsuelo, acompañan el agua con la arcilla dispersadas, a los distintos lugares de la masa de suelo, poniéndose en contacto con aquellas raíces que aún no tuvieron tiempo de crecer lo suficiente como para llegar a las capas más profundas.

EL ALCAZAR LIRICO era un pequeño teatro del tipo llamado de variedades, construido en un terreno de la calle Treinta y Tres, acera Este, entre las de Sarandí y Rincón y que fue inaugurado el 16 de noviembre de 1869. No conocemos la planta de este edificio, que fue proyectada por Rabú, pero se sabe que constaba de una "amplia sala con 2 galerías altas repartidas entre palco y sillones y una fila de palcos bajos de reja". Su capacidad normal era de unos 700 espectadores, pero, en la noche de la inauguración entraron alrededor de mil. "Los sillones de platea reportaban una novedad: en el respaldo de cada uno había una tablilla horizontal, montable a voluntad del espectador que se sentaba detrás, la cual servía de mesita personal para la consumición de bebidas". La arquitectura de la fachada era difícil, pues el arquitecto intentó crear formas efectistas quebrando cornisas y contorsionando las siluetas de los vanos. También se forzó en dar un vago tinte morisco a "su Alcazar".

Poco tiempo funcionó este teatro, el primero de su clase que hubo en Montevideo; la guerra civil de 1870-72, le obligó a cerrar sus puertas por falta de público, y sus propietarios lo transformaron en locales de alquiler, cambiándole enteramente su primitivo aspecto. (Del libro del Arq. Juan Giuria, *La Arquitectura en el Uruguay*.)

• • •

Se debe hablar a Dios en castellano; a los hombres en francés; a las mujeres en italiano, y a los caballos en alemán. Frase a CARLOS V.

PROPORCIÓN DE SEMILLA NECESARIA PARA LA SIEMBRA DE HORTALIZAS

(Tab'a preparada por Agron Export Co., y adaptada al sistema métrico decimal por AGRICULTURA DE LAS AMÉRICAS)

ESPECIES	Número de Semillas por Onza (28.35 gms.)	CANTIDAD DE SEMILLA NECESARIA			ESPACIAMIENTO DE LAS PLANTAS			Entre Cada Planta (en mts.)	Profundidad Para la Semilla (en mm.)
		Siembra Directa		Por Siembra Directa (en kgs.)	Por Transplante (en kgs.)	Entre las Hileras (en mts.)			
		por Semilla, Cada 30 mts., de Hileras (gms.)	(onzas)						
Achicoria	17,000	3.50	(1/8)	3,240-3,360	0.280	0.45-0.60	0.25	6	
Apio	50,000	1.75	(1/16)	2,240-3,360	0.280	0.60-0.90	0.25	3	
Berenjena	6,000	1.75	(1/16)	2,240	0.280	0.45-0.60	0.225-0.30	13	
Remolacha	1,500	14	(1/2)	8,960-11,200	0.280	0.45-0.60	0.075-0.10	13	
Brócoli	9,000	3.50	(1/8)	2,240-3,360	0.280	0.60-0.90	0.30-0.45	6	
Cebolla	8,000	7	(1/4)	3,360-4,480	0.280	0.45-0.60	0.60-1.20	13	
Col o Repollo	8,500	3.50	(1/8)	2,240-3,360	0.280	0.60-0.90	0.30-0.45	6	
Colectas de Bruselas	8,000	3.50	(1/8)	2,240-3,360	0.260	0.60-0.90	0.45-0.60	6	
Coliflor	10,000	3.50	(1/8)	2,240-3,360	0.220	0.60-0.90	0.45-0.60	6	
Colnabo	8,000	3.50	(1/8)	2,240-3,360		0.45-0.60	0.20	6	
Escarola o Endive	15,000	3.50	(1/8)	2,240-3,360		0.45-0.60	0.22-0.30	6	
Espárrago	1,500	28	(1)	6.72	1.12	0.60-1.20	0.60	25	
Espinaca	2,500	7	(1/4)	11.2-16.80		0.30-0.60	0.30	18	
Porotos	90-150	237-340	(8-12)	112.0-336.00		0.75 o más	0.025-0.05	25	
Haba Verde de Lima, en Mata	20-70	227	(8)	39.20-67.20		0.60-0.90	0.05-0.075	37	
en Estaca	20-65	170	(6)	28.00-44.80		0.90-1.20	0.15-0.20	37	

ESPECIES	Número de Semillas por Onza (28.35 gms.)	CANTIDAD DE SEMILLA NECESARIA			ESPACIAMIENTO DE LAS PLANTAS		Entre Cada Planta (en mts.)	Profundidad Para la Semilla (en mm.)
		Siembra Directa por Semilla, Cada 30 mts. de Hileras		Por Siembra Directa (en kgs.)	Por Transplante (en kgs.)	Entre las Hileras (en mts.)		
		(gms.)	(onzas)					
Lechuga	20,000	3.50	(1/8)	1.88-3.36	0.280	0.45-0.60	0.30	6
Maiz Dulce	100-200	57	(2)	11.20-13.34		0.60-0.90	0.20-0.30	37
Melón	1,200	3.50	(1/8)	2.24-3.36		1.50-2.10	0.30	25
Naba (Rutabaga)	8,000	3.50	(1/8)	1.12-2.24		0.45-0.60	0.10-0.15	6
Nabo	9,000	3.50	(1/8)	2.24-3.36		0.45-0.60	0.05-0.10	6
Pepino	1,000	14	(1/2)	1.88-2.24		1.20-1.80	0.20-0.30	18
Perejil	15,000	7	(1/4)	4.48	0.280	0.45-0.60	0.025-0.05	6
Pimiento	4,000	1.78	(1/16)	3.36-5.60		0.75-0.90	0.30-0.45	6
Puerro o Porto	10,000	7	(1/4)	2.24		0.60-0.75	0.22-0.30	13
Rábano	3,500	14	(1/2)	11.20-16.60		0.30	0.025-0.05	13
Repollo o Col de China	7,000	3.50	(1/8)	2.24-3.36		0.60-0.90	0.30	6
Sandía	300	3.50	(1/8)	3.36-4.48		1.80-2.40	0.60-0.90	25
Tomate	10,000	1.78	(1/16)	1.12	0.140	0.90-1.80	0.60-1.20	6
Zanahoria	25,000	3.50	(1/8)	2.24-3.36		0.45-0.60	0.025	6

NUMERO DE PLANTAS POR HECTAREA A DIVERSOS ESPACIAMIENTOS

A Cms. de Distancia	Número de Plantas	A Cms. de Distancia	Número de Plantas	A Mts. de Distancia	Número de Plantas
30 x 7.5	429,780	75 x 10	128,160	1.20 x 0.60	13,460
30 x 30	107,700	75 x 15	66,450	1.20 x 0.90	8,850
45 x 7.5	286,520	75 x 30	43,200	1.50 x 0.90	7,169
45 x 30	71,630	90 x 7.5	143,260	1.50 x 1.20	4,940
60 x 15	107,700	90 x 30	35,800	1.50 x 1.50	4,200
60 x 30	53,800	90 x 45	23,900	1.80 x 0.90	5,980
60 x 45	38,300	90 x 60	17,900	1.80 x 1.20	4,580
60 x 60	27,170	90 x 90	11,950	1.80 x 1.50	3,580

COMO AUMENTAR LA DURACION DE LOS POSTES

Para prolongar la duración de los postes se han ideado diversos sistemas de protección.

La acción conjunta de la humedad, de la temperatura y del aire no se puede evitar en las maderas expuestas a la intemperie, como es el caso de los postes. Por tal motivo, no queda otro recurso que envenenar la madera, para que los hongos no puedan desarrollarse. Esto se consigue usando sustancias preservativas, con las que se impregnan las maderas.

La creosota y el sulfato de cobre son los preservativos más conocidos y usados en el país. Nos vamos a referir a ellos en especial, por su probada eficacia.

PRESERVACION MEDIANTE LA CREOSOTA

La creosota se obtiene de la destilación de la hulla y de la madera.

Se distinguen tres tipos de creosota: liviana, media y pesada. Es preferible la "creosota pesada", porque se conserva en el interior de la madera casi indefinidamente.

Preparación de los postes. — Los postes que se van a creosotar se descortezan tan pronto como se cortan y se ponen a secar. Para este fin se apilan o "encastillan" durante unos dos meses, más o menos. Si los postes se han obtenido de árboles secos, no es necesario este tratamiento.

Para facilitar y apresurar la penetración uniforme de la creosota dentro de la madera, conviene perforar la superficie de los postes en la zona más expuesta a la destrucción. Esta zona comprende 30 cms.

bajo y sobre la línea en que el poste queda a nivel del suelo.

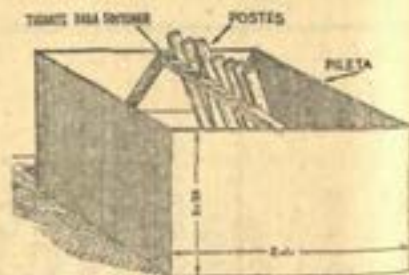
CREOSOTADO AL BAÑO CALIENTE

Se sumergen los postes, descortezados y secos, en un depósito metálico que contiene creosota. Estos se colocan verticales, sumergiéndolos por su extremo inferior hasta la tercera parte o mitad de la altura del poste.

La creosota se calienta y se mantiene la temperatura entre 70 y 80°C. Se continúa este proceso durante el tiempo que sea necesario hasta obtener buena impregnación de la madera. Corrientemente basta con media hora de tratamiento para las maderas blandas. Las maderas duras o coloradas, como el roble, necesitan poco más de dos horas.

Debe cuidarse que la temperatura no pase de 80°C, pues, en tal caso, se inflama la creosota. Si llega a inflamarse, se procede a ahogar las llamas con sacos de arpillera mojados, y se baja el calor del fogón.

Terminado el tratamiento, se sacan los postes y se ponen a secar,



Piletta para sulfatar

dejándolos dentro de otro depósito, para recoger la creosota que se escurre.

Este sistema se usa con maderas fácilmente tratables y cuando no se puede aplicar el baño caliente y tibio, que es mucho más efectivo.

CREOSOTADO AL BAÑO CALIENTE Y TIBIO

Para aplicar este procedimiento se necesitan dos depósitos.

Se colocan los postes preparados dentro de un depósito con creosota, que se caliente siguiendo las mismas instrucciones indicadas para el baño caliente. Terminado este tratamiento, se colocan los postes en otro depósito que contiene creosota tibia, a 40°C. Aquí se dejan durante 2 o 3 horas más. Debe mantenerse esta temperatura, ya que si ella baja, la creosota se pone espesa, lo que dificulta su absorción.

Este tratamiento es el más eficaz, pues se obtiene un creosotado más perfecto. Al pasar la madera del baño caliente al baño tibio se produce cierto vacío en su interior, el cual apresura la absorción de la creosota.

También se puede obtener el mismo resultado si los postes se dejan enfriar junto con la creosota, después de terminado el baño caliente. Este sistema tiene la desventaja de que se necesita más tiempo para reiniciar el proceso. Esta desventaja se aprecia cuando hay que creosotar muchos postes.

Se puede practicar este sistema con un solo tiesto si, al término del baño caliente, se agrega creosota fría, hasta dejar el líquido a 40°C.

Este sistema es el indicado para el tratamiento de maderas duras o resinosas, como el roble y el pino insignie, por ejemplo.

CREOSOTADO AL BAÑO FRIO

Se procede como sigue:

1) El tambor o depósito que se emplee se llena con los postes, colocados con su extremo más grueso hacia abajo.

2) Se agrega agua hasta unos 20 centímetros de altura. Esta agua permite economizar creosota.

3) Se prepara una mezcla de creosota con aceite lubricante crudo o quemado. Para cada 10 lts. de mezcla se usan 4 lts. de creosota y 16 lts. de aceite. También se puede hacer la mezcla por partes iguales.

4) Se agrega la mezcla al tambor con los postes. Debe echarse suficiente cantidad para cubrirlos en toda la zona que irá enterrada en el suelo, más 30 cms.

5) Se dejan los postes sumergidos, hasta que el preservativo penetre unos 3 milímetros dentro de la madera. Una mayor penetración es mejor, pero no es absolutamente necesaria.

6) Los postes tratados se pueden usar inmediatamente o se encastillan hasta cuando se necesiten.

7) Al volver a cargar el tambor con postes, agréguese tanta cantidad de agua como de preservativo, hasta alcanzar la altura deseada.

Este sistema debe aplicarse durante el tiempo caluroso, porque la creosota está más líquida. Se presta para las maderas fáciles de ser tratadas, como la tipa, por ejemplo.

PRESERVACION MEDIANTE EL SULFATO DE COBRE SULFATADO DE LA MADERA

Para aplicar este sistema se necesita un pozo o estanque de sulfatación. Este se construye de ladrillos o concreto, revestido interiormente de una capa de estuco grueso y fuerte. Corrientemente se hace de 1 m.

de ancho por 1 m. de profundidad y del largo que se necesite, de acuerdo con la cantidad de palos que se desee tratar.

Cuando la cantidad de palos es pequeña, se puede usar un barril u otro depósito de madera. No deben emplearse depósitos metálicos, pues el sulfato ataca a los metales. Sin embargo, se puede usar un recipiente metálico si se recubre su interior con una gruesa capa de alquitrán, previamente.

La solución de sulfato se prepara disolviendo 1 Kg. de sulfato de cobre por cada 10 lts. de agua. Esta es la cantidad mínima para un tratamiento eficiente. Para mayor seguridad se puede aumentar la concentración al doble, o sea 2 Kgs. de sulfato para 10 lts. de agua. También se usa la concentración triple.

Se facilita la disolución moliendo los trozos de sulfato dentro de un saco, previamente, el que se deja suspendido dentro del agua.

El estanque o depósito se llena sólo hasta la mitad de su altura. Así se

evita que se derrame líquido al introducir los palos.

Los palos que se van a sulfatar deben haberse cortado recién y estar con su corteza. Lo mejor es irlos cortando a medida que se necesitan.

Si están cortados desde hace varios días, se les debe recortar 1 a 2 pulgadas en la base, antes de sulfatarlos. Pero, si están cortados mucho tiempo y están secos, no sirven para ser sulfatados.

Los palos se colocan dentro de la solución en posición vertical, con su extremo más grueso sumergido.

La mejor época para practicar el sulfatado es durante la primavera, en el momento en que el árbol ha iniciado un nuevo período de vegetación. En este momento el "tiraje de la savia" es máximo, lo que facilita la absorción de la solución.

Los postes se mantienen dentro de la solución hasta que aparezcan manchas verdosas en su extremo superior. Esto indica que la solución ha impregnado el interior de la madera. La impregnación demora de 12

¿SE DEBEN TRADUCIR LOS NOMBRES PROPIOS? A propósito de este problema se suscitó una controversia entre los escritores españoles Alvaro Alcalá Galiano y Luis Araújo Costa. El primero encuentra ridícula la costumbre, bastante extendida en España, de llamar Pablo Bourget a Paul Bourget, Anatolio France a Anatole, etc., costumbre que llegó al abuso cuando se traducía Bayardo de Bayard, Tomás Moro de Thomas More, y — ¡el colmo! — Bernardino de San Pedro por Bernardin de Saint-Pierre.

A esto contesta con muy buen sentido Araújo Costa que es la tradición y el uso los que regulan si se debe o no traducir los nombres propios, pues los mismos franceses han dado en muchas ocasiones el ejemplo (Don Quijote-Don Quixote, Salluste-Sallustius, Baccace-Boccacio, etc.). Verdad es que por nuestra parte hemos castellanizado todos los nombres latinos, y hasta no hace mucho traducíamos o adaptábamos determinados apellidos (Vespucio, Cartesio, Gasendo, Maquiavelo, etc.), pero nos hemos detenido en este peligroso juego, y afortunadamente no llamamos Matorral a La Bruyère, Raíz a Racine, Tejedor a Wéber, Piedra Alegre a Gladstone, Ciudadanos a Cittadini, ni Carretero a Wágner.

a 48 horas, lo que depende del estado del tiempo y del largo de los postes.

Los postes tratados se sacan y se dejan gotear en otro depósito. Hecho esto, se pueden usar de inmediato o bien se encastillan hasta el momento oportuno.

Como el sulfato de cobre es venenoso, deben tomarse precauciones para eliminar los restos de solución. Un buen sistema es hacer un hoyo en el suelo y vaciar el líquido en su interior.

Una vez desocupado el pozo de sulfatación, debe lavarse prolijamente, con abundante agua.

ENCALADO DE LA MADERA

El sulfato de cobre produce ligera corrosión de los alambres, grapas y demás materiales de hierro que quedan en contacto con la madera tratada. Para evitar esta acción se recurre al encalado de los postes.

Para encalar los postes se aprovecha el mismo pozo de sulfatación, previamente desocupado y lavado. Si hay que tratar gran cantidad de madera, es preferible contar con otro pozo igual. Si se trata de poca madera, bastará con un barril o cualquier depósito de madera, que sea profundo.

Para el encalado se prepara una "lechada de cal". Esta se obtiene con 5 Kgs. de cal viva, recién apagada, por cada 100 lts. de agua.

Los postes recién sulfatados, después de escurridos, se ponen dentro de la lechada de cal. Se mantienen así durante una semana, aproximadamente.

La solución de sulfato utilizada una vez se puede seguir aprovechando, cuidando de agregar la cantidad de nueva solución que sea necesaria.

La lechada de cal no puede utilizarse por segunda vez. Debe prepararse de nuevo.

Debido a la gran solubilidad del sulfato de cobre, en el agua, es preferible emplearlo en zonas de clima más o menos seco, para evitar la acción disolvente de las aguas lluvias.

El encalado ayuda a fijar el sulfato de cobre.

El creosotado se usará preferentemente en zonas lluviosas.

PINTURAS PRESERVATIVAS

Las pinturas preservativas son poco efectivas para el tratamiento de los postes, pues su penetración es sólo superficial. En cambio, su uso es conveniente para la protección de maderas que están bajo techo.

POMONA. Ninfa de notable belleza, fue buscada para esposa por todos los dioses campestres. Dio la preferencia a Vertumnio, por la conformidad de sus gustos. Ninguna ninfa conocía como ella el arte de cultivar los jardines y sobre todo los árboles frutales. Su culto pasó a Roma de los Etruscos; en Roma tenía templo y altares. Se le representa ordinariamente con una gran cesta llena de frutos y flores, con algunas manzanas en la izquierda y una rama en la derecha. Los poetas la han descrito coronada de hojas de viña y de racimos de uvas y con el cuerno de la abundancia en las manos o una canasta de frutas.

MEDICION DE CAMPOS

La medición de superficies se reduce siempre a las medidas de varias longitudes, de las que se deduce después la superficie que se busca. Empezaremos aquí por considerar los casos más sencillos, y supondremos que el terreno sea llano.

1º — RECTANGULO

El caso más sencillo de todos es aquel en que el campo sea rectangular, es decir, que tenga cuatro lados, y que cada dos consecutivos se corten perpendicularmente (fig. 1). Se podrá comprobar esta perpendicular trazando dos diagonales, AB, y BC (fig. 2), las cuales, si la figura es

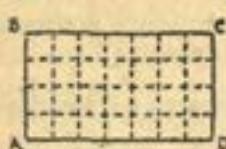


Fig. 1

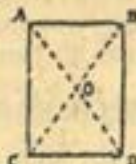


Fig. 2

realmente un rectángulo, deberán ser iguales y cortarse en su punto medio, O.

Para determinar en este caso el área o superficie, habrá que medir el ancho AB y el largo BC del campo, y el producto de estas dos longitudes será el área pedida. Si, por ejemplo, AB tiene 56,20 metros, y BC 87,50 la superficie del rectángulo será de $56 \times 87,50 = 4.817,5 \text{ m}^2$.

2º — TRAPECIO RECTANGULAR

En este caso el campo estará también limitado por cuatro lados y serán rectos dos ángulos consecutivos, A y B (fig. 3). Se diferenciará del caso anterior en que AB y BC se-

rán desiguales. Se podrán comprobar los ángulos rectos del modo siguiente: mézase el lado AD y llévase una longitud igual sobre el BC; se determinará así el punto m, y la

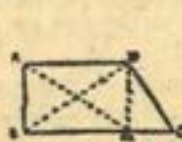


Fig. 3

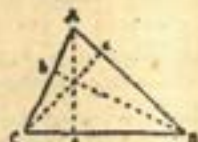


Fig. 4

figura ABmD deberá ser un rectángulo, lo que se comprobará como en el caso anterior.

Para hallar la superficie en este caso habrá que medir la longitud AB y las AB y BC; se sumarán estas dos últimas, y la suma se multiplicará por AB, dividiendo en seguida por 2 el producto. Ejemplo: si AB tiene 68,50 metros; AB, 97,40 y BC 125,10, la suma de AB y BC será 22,50, y la superficie buscada

$$\frac{22,50 \times 68,50}{2} = 7.620,62 \text{ m}^2.$$

o sean, 16 áreas y 20,62 centímetros².

3º — TRIANGULO

El triángulo queda limitado por tres lados, y su superficie es igual a la mitad del producto de su base por la altura. (fig. 4). Se podrá tomar como base un lado cualquiera, CB del triángulo; la altura correspondiente será la perpendicular Aa a este lado, que pasa por el vértice opuesto, A. Se podrá así calcular la superficie del triángulo de tres modos diferentes, los cuales deberán

conducir al mismo resultado si las operaciones están bien hechas.

En la medida de la base, ninguna dificultad puede presentarse; en cuanto a la altura, se la puede determinar por varios procedimientos, que explicaremos a continuación:

a) Tómesese una cuerda suficientemente larga (no necesita estar graduada); fíjese uno de sus extremos en un punto cualquiera, *m*, previamente señalado sobre el lado *CB* (fig. 5), y extiéndase bien tirante, hasta alcanzar el punto *A*, al cual se fijará manteniendo ahora la cuerda sujeta en *A*, suéltese el extremo que se había fijado en *m*, y haciéndola girar alrededor de *A*, hasta que vuelva a encontrar en *N* al lado *CB*, se señalará este nuevo punto y se determinará en seguida el punto medio *O*, entre *m* y *n*. Este punto *O* será el pie de la perpendicular buscada, cuya longitud será precisamente la distancia *AO*.

b) Con la cinta o cuerda graduada se podría también proceder como si-

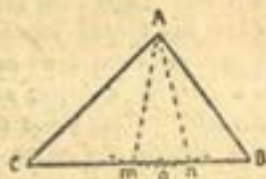


Fig. 5

que: se fijará uno de sus extremos en el vértice cuya altura se quiere medir, y se moverá alrededor de dicho punto, observando dónde viene a cortar al lado opuesto. Cuando la distancia leída en la cinta, en el punto de intersección, sea la más pequeña de todas, esa distancia será la altura buscada.

Los dos procedimientos explicados sólo podrán aplicarse cuando el triángulo sea suficientemente pequeño

para que la cinta o las cuerdas sean manejables; cuando así no sea, se puede recurrir al siguiente:

c) Si se quiere hallar la altura correspondiente al vértice *A* (fig. 6), se tomará sobre uno de los lados que pasen por él, el *AC*, por ejemplo, una

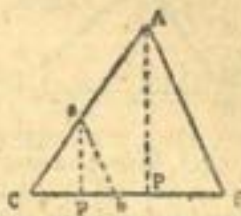


Fig. 6

longitud *Ca*, igual a 0 metros y, empleando uno cualquiera de los dos procedimientos anteriores se hallará la altura del triángulo *Cab*, en el que *ab* es paralela a *AB*. Esta altura, multiplicada por la décima parte de *AC*, será la altura del triángulo primitivo. Si, por ejemplo, la altura medida, *ap*, fuera igual a 8,76 metros y el lado *AC* tuviera 15,6, la altura *AP* buscada, tendrá

$$8,76 \times 15,6 = 136,66 \text{ metros}$$

Al multiplicar en este procedimiento la altura reducida vendrá aumentando también el error que en la medida de ésta haya podido cometerse. Si se quiere una mayor precisión, se deberá proceder del siguiente modo:

d) Mídanse los tres lados del triángulo, y supongamos que la altura que se busca caiga en el interior del mismo, lo que ocurrirá siempre si se toma para base el mayor de los lados. Sea *m* el pie de esta altura (fig. 7); para calcular la longitud *Bm*, se hallará la suma y la diferencia de los lados *AB* y *AC* y se multiplicarán entre sí; dividiendo en seguida el producto por el doble del lado *Bc*, se tendrá lo que habrá de quitar

o añadir a la mitad de dicho lado para determinar las dos magnitudes Bm y Cm, de las cuales será la mayor la que corresponda al mayor de los lados AB o AC.

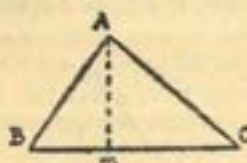


Fig. 7

Un ejemplo numérico acabará de aclarar la regla: Supongamos que el lado BC tenga 167 metros; el AB, 152, y el AC, 145; la suma y la di-

ferencia de los lados AB y AC valdrán 297 y 7 metros, respectivamente, y su producto será 2.079; dividido este producto por el doble de 167, o sea, por 244, se obtiene 6,22, y como la mitad de 167 es 83,50, se tendrá para el valor de Bm que corresponde al mayor AB de los dos lados AB y AC:

$$83,50 + 6,22 = 89,72 \text{ metros}$$

y para el de Cm:

$$83,50 - 6,22 = 77,28$$

Una vez conocida por estos cálculos la posición del punto m, no habrá más que medir directamente sobre el terreno la altura Am.

El cristianismo naciente es en la interpretación —que yo creo tanto más verdadera cuanto más poética— de Renán, un cuadro de juventud inmarcesible. De juventud del alma, ó, lo que es lo mismo, de un vivo sueño, de gracia, de candor, se compone el aroma divino que flota sobre las lentas jornadas del Maestro al través de los campos de Galilea; sobre sus prédicas, que se desenvuelven ajenas a toda penitente gravedad; junto a un lago celeste; en valles abrumados de frutos; escuchadas por las "aves del cielo" y "los lirios del campo", conque se adornan las parábolas; propagando la alegría del reino de Dios sobre una dulce sonrisa de la naturaleza. De este cuadro dichoso están ausentes los ascetas que acompañaban en la soledad las penitencias del Bautista. Cuando Jesús habla a los que a él le siguen, los compara a los parainfos de un cortejo de bodas. Y es la impresión de aquel divino contento la que incorporándose a la esencia de la nueva fe, se siente persistir al través de la Odisea de los evangelistas; la que derrama en el espíritu de las nuevas comunidades cristianas su felicidad candorosa, su ingénua alegría de vivir; y a la que, al llegar a Roma con los ignorados cristianos de Transtevere, les abre fácil paso en los corazones; porque ellos triunfaron oponiendo el encanto de su juventud interior —la de su alma embalsamada por la libación del vino nuevo— a la severidad de los estoicos y a la decrepitud de los mundanos. JOSE ENRIQUE RODO.

• • •

El corazón tiene razones que la razón desconoce. PASCAL.

Sobre los términos CERAMICA y ALFARERIA

Por RODOLFO MARUCA SOSA

Desde los albores de la humanidad, el hombre experimentó la necesidad de hacer cosas extraordinarias. Transcurrieron muchos miles de años, durante los cuales, generación tras generación, sufrió los embates del tiempo, luchando, ya contra los elementos, ya contra sus semejantes en encarnizadas batallas y, no siendo difícil que a diario debiera sostener la misma lucha contra las bestias.

Los hombres que constituyen hoy nuestra sociedad, bautizaron a aquellos primitivos con diferentes nombres, pues sólo se conocen restos óseos, huellas fósiles y herramientas de trabajo, ignorándose su psicología y sus pensamientos. Expresadas en sus manualidades, iban surgiendo de la tierra y de las cuevas, muestras de su existencia.

En la época actual, cuando se descubren, los investigadores le van colocando el nombre del lugar del hallazgo, así fuere el de un cercano río, un monte, un pueblo, cualquier accidente geográfico, faunístico, etc. De esa manera se llegó a clasificar el orden de aparición de aquellos "homo sapiens".

Estudiados los huesos, especialmente sus cráneos, llegó a clasificarse quienes se encontraban entre los primeros, llegándose a determinar a una muy primitiva raza, los Neanderthales, luego, más bien formados, los Chancelades, que fueron contemporáneos al parecer de los Cro-Magnon, clasificados como raza blanca.

También existieron en otros lugares los Grimaldis, que para algunos sabios pertenecieron al tipo negroide. Se supone que con excepción de los Grimaldis, estas razas tuvieron una larga existencia en Asia, pero aún se ignoran muchos puntos importantes para poder afirmar lo que ocurrió por aquellos tiempos. Tan sólo se ha calculado, mediante varios métodos, que existieron algunos miles de años después de los Neanderthales.

De los Cro-Magnon se sabe que tenían cuerpos bien proporcionados con cerebros equilibrados. En las cavernas de la zona Pirenaica y en el sur de Francia, se hallaron piedras y huesos que constituyeron sus armas, además, diversas herramientas muy bien trabajadas. Usaron el marfil para dar expansión a sus dotes artísticas, lo esculpían dándoles formas humanas y de animales. Pintaban el interior de los muros de las cavernas y en ocasiones, aprovechando sinuosidades de las mismas, esculpían animales con una maestría singular, dejándonos así una magnífica historia de arte hoy admirada. He aquí que aparecen en esta variada muestra y en varios lugares de Europa, pequeñas figurillas de arcilla, ídolos o fetiches, trabajados con verdadero realismo. De esto hace según los hombres de ciencia unos veinticinco mil años.

La llegada de otras razas, cambió el panorama completamente, eran be-

licosos y parece que se impusieron a los Cro-Magnon.

Transcurridos muchos cientos de años y por exigirlo la necesidad, fabricaron pequeñas vasijas de arcilla que sometían al fuego para su cocinera. Dentro de sus útiles pero rudimentarias industrias, este invento constituyó un paso muy adelantado, pero para ellos sólo era un recipiente para cocer o conservar los alimentos.

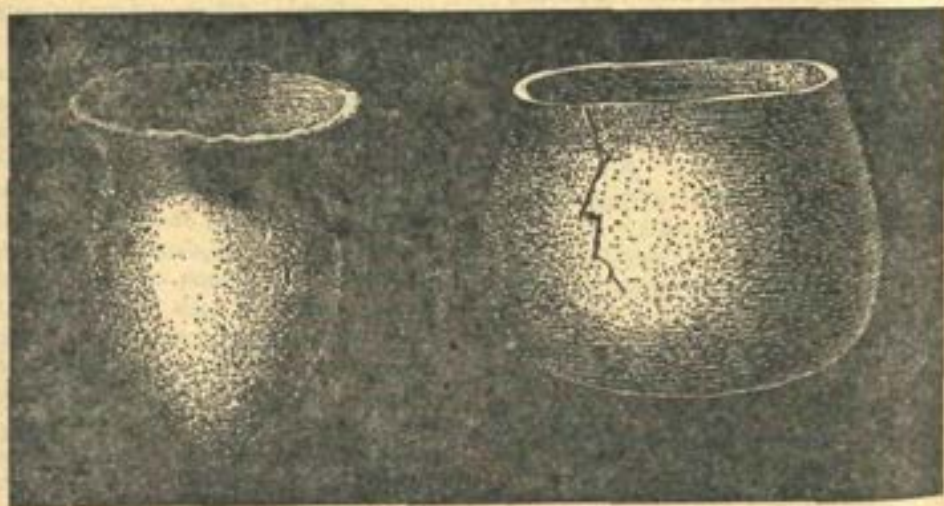
Más tarde evolucionó considerablemente y el arte de trabajar la arcilla se expandió por todo el mundo revolucionando la humanidad. Puede decirse que las primitivas industrias se han estudiado a tal punto, que se ha podido llegar a establecer con bastante exactitud su ubicación en el tiempo.

COMO LLAMABAN A ESTOS RECIPIENTES

Este brevisimo introito fue para explicar el surgimiento de una industria que en principio se le llamó en

las voces griego-latinas: *Recipiens*, recipientes; *Cacho*, quizá del latín *Caccabus*, cacharros; *Pultrarius*, pucheros; *Pirum*, Peroles; *Vasus*, vasos; *Platus*, platos; *Ollas*, ollas; *Boticula*, botella, botijo; *Rhyton*, ritón; *Aribalos*, aribalos; *Apous*, ápodos; *Urnas*, urnas; *Hydria*, hidria; *Anphora* *Anphoréus*, ánfora; *Lecythus* *Lékythos*, lecitos; *Diota* *Diote*, diota; *Calderia*, caldera; *Caldarium*, caldero; *Diatréta* *Diatretos*, diatrete; *Potus* *Poter*, pote; *Cantharus* *Kantharos*, cántaros; *Laterculus*, ladrillos; *Tegula*, teja; *Crucibolus*, crisoles; —del árabe, *cazo*, cazuela; *Charra*, jarra; *Alcorraz*, alcarraza; *Alchofaina*, aljofaina; *Taca*, Taza; *Azuleich*, azulejo; *alábas-tron*, alabastrón; *Cuppa*, copa; *Phiala*, fiala; *Pixis*, copón; *Flasca*, frasco; *Mouseion*, mosaico; y citando algunas voces americanas tenemos: *Gua-cos*, *Pucos*, *Cuencos*, *Yuros*, *Kums*, etc., que más tarde fueron aceptados por la Academia Española.

Es interesante anotar algunas expresiones que sobre la "Olla", han sido anotadas por los filólogos, usa-



Vasija de arcilla de los primitivos
hombres de los montículos de mariscos.

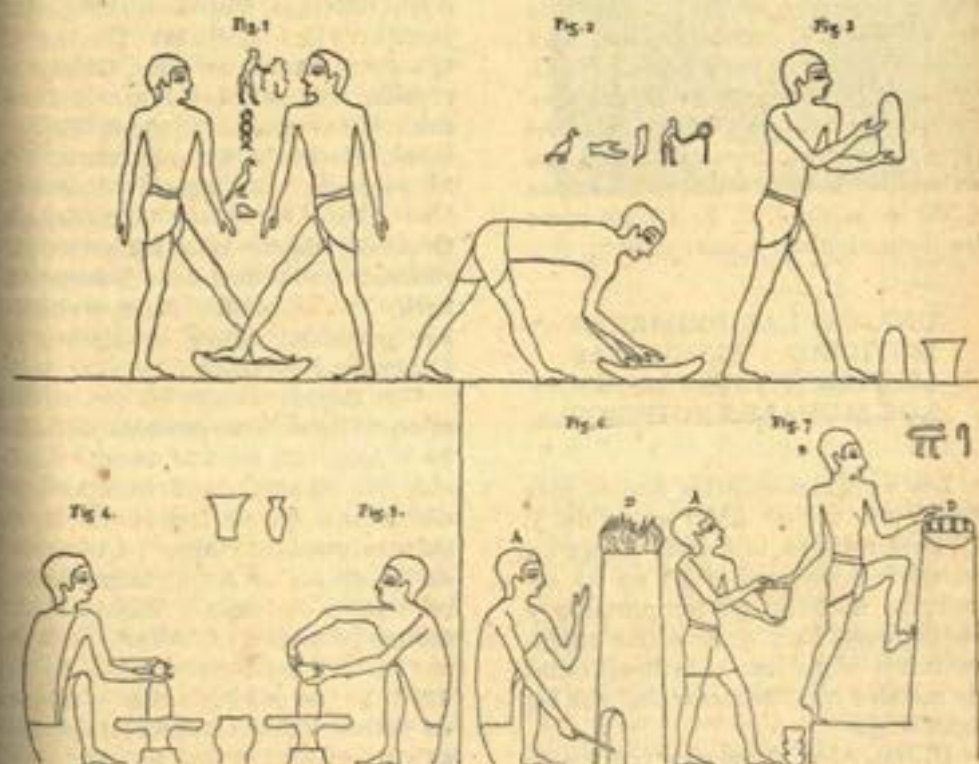
Olla, de arcilla que fabricaron los
charrúas.

das por naciones sudamericanas: los araucanos le denominaban challá; los apatamas, tchecknar; los chónik o patagones del Sur, ashküm; los caingang, kokrón; los guaycurúes, nokáno; los maticos, towej; los lule-vilelas, capá; los guaraníes, yapepó.

Esos artificios carecían de una denominación específica, en otras palabras, existía una gran cantidad de piezas, desde la insignificante obra de barro hasta la más extraordinaria expresión de arte, elaboradas con finísimas arcillas de gran calidad y fue

necesario darles un nombre que las uniera y que dentro de él, cupieran las clasificaciones que ya existían. Con el correr del tiempo surgieron nuevos trabajos, que se le fueron agregando, pero siempre en base a materias inorgánicas desmenuzables como las arcillas o fundibles como las arenas, etc., no importando forma ni calidad.

No se ha constatado qué nación fue la primera en clasificar los objetos, tal vez, varias simultáneamente. Adolfo Bastián las denominó



Las vasijas de barro egipcias antiguas. En estas figuras copiadas sobre las tablas tecnológicas descubiertas en las catacumbas de Tebas y descritas por Chamber Champollion, pueden verse todas las operaciones de fabricación de las alfarerías, desde la extracción de la tierra hasta la cocción de las vasijas citadas.

Fig. 1. Preparando la arcilla con los pies. - 2. El obrero levanta la argamaza. 3. La toma entre sus manos. - 4. La coloca sobre un soporte adaptado para ese fin y la trabaja con las manos. - 5. Le da la forma deseada. - 6. La coloca en el horno para su cocción. - 7. Otro obrero la retira del horno. (De la obra de Alex Brongniart).

"Concepciones populares" e involucra en ellas, útiles para diversas labores, aconteciendo que varias naciones que carecían de vinculación entre ellas, usaron idénticos procedimientos para realizar sus expresiones artísticas, pudiéndose apreciar formas y dibujos muy parecidos.

A los trabajos en arcilla muy primitivos, siguieron otros, que con el transcurso de los siglos debieron experimentar favorable transformación. Se fija la fecha del 6000 al 5000 antes de J. C. para ellos.

Fue la zona mesopotámica una de las primeras regiones donde surgieron objetos de arcilla cocida más perfeccionados, como cazuelas para alimentos y otros recipientes para diversas aplicaciones y es en esa época, que también aparecieron notables figurillas del ser humano trabajadas en arcilla. Esto sucedió por los años 4.000 antes de J. C. Se ignora cómo les denominaban a esos objetos.

UNA DE LAS PRIMERAS NOTICIAS EXPUESTAS MEDIANTE SIGNOS, EN LOS MURALES EGIPCIO

Los antiguos egipcios fueron más concretos; por el 3100 antes de J. C., desarrollaron una serie de signos jeroglíficos que aplicaban en las esculturas murales, en las pinturas y en papiros. Esas figuras que representaban ideas han sido descifradas de manera convincente y útil por los egiptólogos.

El Ing. Alex Brongniart publica en su obra, un dibujo obtenido de uno de los citados muros, en el cual se ve el proceso seguido por los artistas, desde la extracción de la arcilla hasta que la quitan del horno. Figuran en cada dibujo unos signos que han servido para expresar los distintos movimientos. Observamos en la

fig. 2, que uno de los jeroglíficos significa "thnt" que quiere decir: acarrear, llevar.

DIVERSAS DESIGNACIONES APLICADAS A ESTOS OBJETOS

Las arcillas cocidas de diversas formas, eran denominadas por los latinos: Figulus, Figlina, Figulina; los hebreos-ivrit, Horom, Iauzer, Kelei, Hcrem, Keramiikoh; los portugueses: Figlinus, Olaria, Oleiro, Alfario, Cerámica; los franceses: Poterie, Céramique; los italianos: Stovigliera, Bottega, Terracotta, Figulina, Pentolai; los catalanes: Terrisseria, Guerrería, Botiga de plats, Ollas, Cerámica; los ingleses: Pottery, Ceramics; los alemanes Töpferei, Töpferkunst, Keramik; los japoneses: Tōki yakimono; los chinos: Yao Shí, Tao Chi; los rusos: Gonchárnaia, Gonchár, Mastérskaia, Iskústvo, Kírámica; los holandeses: Pottenbakkerij; los guaraníes: Naiuyarvikiha; los quechuas: Allpa; en esperanto: Ceramiko, Terpotarto.

"En España estaba en uso el término "Alfahar" proveniente del árabe y luego de ser vastamente conocido, la Academia lo incorporó al diccionario de su lengua de la siguiente manera: "Alfar", "Alfarería" de "alfahajar". / Arte y lugar de hacer vasijas de barro. / "Fahajar", del árabe, "alfarería". / "Alfar", castellano; id. / "Faro", asturiano, id. / En 1251 se le otorgó a los alfareros de Jativa, Valencia, la franquicia para el ejercicio de su profesión, etc..." (Dozy y de Goege, trad.), pero fue generalizado su uso en el siglo XVI, época en que los literatos le dieron difusión, insertando el vocablo en sus escritos". "En castellano se suele dar el nombre de "alfarería" a la elaboración de objetos de barro cocido y se reserva a veces el

de "cerámica" para expresar solamente la fabricación de loza y porcelana".

"Al N.O. de Atenas existían unos barrios llamados Keramikós (castellanizado Cerámica y que quiere decir hecho de barro) proveniente del gran número de fábricas de objetos de arcillas que en él existían". En los diccionarios consta lo siguiente: Cerámica, del griego keramikée, derivado de kerameus, kèramos: arcilla. "Arte de fabricar vasijas y otros objetos de barro, loza, porcelana, de todas clases y calidades". / "Conocimiento científico de los mismos objetos desde el punto de vista arqueológico". Quiere decir que el término "cerámica" es muy amplio, cabe en él, desde la más tosca labor alfarera trabajada por los indígenas de todo el mundo, de acuerdo con sus facultades, con las manos y sin el auxilio de la rueda de alfarero, hasta las excelentes cerámicas de la civilización mesopotámica y persa las que habían recibido la influencia de los artesanos asiáticos. "Extendieron sus notables cerámicas por Siria, Egipto y Africa del Norte, de donde penetró en España para crear las maravillas de las lozas hispano-morisca, madre de la mayólica italiana cuyo fin marcó el descubrimiento de la porcelana europea y la universalización de los conocimientos científicos de la cerámica" (Dicc. Espasa - Calpe S.A.).

El Prof. Enrique Chiancone en su "Hist. de la Ingeniería" dice que los árabes inventaron los azulejos, pero los arabescos que complementan la decoración policroma de los mismos, son perfeccionamiento de los motivos ya conocidos, empleados por caldeos, persas, egipcios, griegos y romanos.

Hasta hoy podemos decir que se hallan involucrados en el término cerámica: las alfarerías groseras y finas elaboradas sin torno alfarero, los barro vidriados, lozas, mayólicas,



Vaso estilo llamado del Dipylón.
(Museo de Atenas) J. Espasa

porcelanas, gres, mosaicos, vidriados, esmaltados, ladrillos, tejas, etc. y, piezas maravillosamente trabajadas como: los cerámicos de Troya, las placas de barro cocidos de Babilonia, los vasos con formas de flores de Egipto pertenecientes al siglo XX a. de J. C.; los jarros rodios, siglo VII a. de J. C.; los diños áticos de Grecia, siglo VI a. de J. C.; los cráter cerámicos del siglo VI a. de J. C.; los vasos chipriotas y los platos Camiros Rodas, siglo VI a. de J. C.; el gran cráter con figuras rojas, siglo V a. de J. C.; los leцитos blancos de Atenas, siglo V a. de J. C.; el ánfora firmada por Nicotenes, siglo V a. de J. C.; los vasos de fig. humana de Guisa, siglo IV a. de J. C., etc.

Citando algunas notables piezas de la era, tenemos la lámpara cris-

tiana proc. de Egipto; los platos cristianos de Achin del siglo III o IV; las orzas de Fostat siglo XI; los azulejos italianos del siglo XVI; los platos turcos del siglo XVI; los jarros Urbino del siglo XVI; los platos de Damasco del siglo XVII; los pedestales de loza de Ruán, siglo XVII; la porcelana persa siglo XVII; las vajillas de Lorena siglo XVIII; la preciosa estufa con figuras blancas sobre fondo azul del siglo XVIII; los platos mahometanos del 1603, los frisos de ladrillos con figuras de animales, tales como el toro alado de Persia; los jarros premicénicos de Creta; los extraordinarios vasos y ánforas griegas, los etruscos, las ánforas con figuras negras de Corinto; la hermosa cerámica romana; el ritón zoomorfo de Tarento; la hidria con figuras negras y los cráter con figuras rojas de Italia; las copas fuertes y platos que se fabricaban en Francia; las jardineras de Estrasburgo; los vasos de gres de Colonia; el famoso violín de loza vidriada de Delft-Holanda; los vasos estilo Dipylón; los

cráter francois; la maravillosa cerámica hispano-morisca; el monumento fúnebre del alfarero Casatus Carati; la sorprendente calidad y gusto del arte chino en sus porcelanas agujereadas, representando la Flor de Oriente, que unida a la de Corea y Japón rivalizan en calidad y dulzura.

Hoy el mundo está saturado de jarrones y figuras cerámicas modernas, las que han tenido significativa aceptación, correspondiendo también a esta clasificación los artefactos sanitarios, etc. Serían necesarios varios textos para tratar la enorme cantidad de objetos que se han fabricado; es materialmente imposible describirlos y eso que no se pretende en este brevísimo artículo entrar en la faz técnica, preparación de las tierras y el gran progreso que han experimentado los hornos necesarios para su cocción.

Comentando la labor de los indígenas americanos, también ellos han realizado obras de verdadero mérito; bastaría con citar México y Perú, que nos dejaron su historia prodigio-

LA PLEGARIA DEL PERRO. — ¡Oh Señor de todas las criaturas, haz que el hombre, mi patrón, sea tan fiel con los otros hombres, como yo le soy fiel.

Haz que sea tan cariñoso con su familia y sus amigos, como yo soy cariñoso con él.

Haz que guarde honestamente los bienes que Tú le confías, como honestamente yo guardo los suyos.

Dale, ¡oh, Señor!, una sonrisa fácil y espontánea, como fácil y espontáneo es el meneo de mi cola.

Haz que siempre esté pronto al agradecimiento, como yo lo estoy dispuesto a lamer.

Concédele una paciencia igual a la mía, que atiendo sus caprichos sin quejarme.

Dale mi coraje, mi disposición a sacrificar todo por él, desde mi comodidad hasta mi vida misma.

Consérvale mi juventud de corazón y mi alegría de pensamiento.

¡Oh Señor de todo lo creado, como yo soy siempre verdaderamente un perro, haz que él sea verdaderamente un hombre! (PEDRO SCANZIANI).

samente representada en sus recipientes. Las demás naciones también trabajaron con verdadera dedicación las arcillas, elaborando pastas que rivalizan con las de Europa, Africa y Oceanía. Tienen un mérito: los alfareros primitivos daban forma a sus arcillas valiéndose simplemente de las manos, sin la eficaz ayuda del torno, pues lo desconocían; esculpían figuras humanas y de animales, frutos, flora, hornamentos de diversas formas que adherían prolijamente a las obras, sin contar las esculturas de barro que representaban sus ídolos.

No he podido dar con la fecha que el torno empezó a usarse en América, que fue introducido por los europeos; lo cierto es, que antes existió el alfarero y luego le aplicaron el nombre de rueda o torno para esa labor. Posiblemente dicha rueda, que obra en posición horizontal, se haya inventado en algún lugar de Asia, Europa o Africa; el hecho de conocerse como "rueda de alfarero" nos hace pensar si no sería en Arabia, nación donde surgió el vocablo "alfahajar".

No es común al menos en América

la designación de "rueda o torno ceramista".

Se ha comprobado que en Creta hubieron piezas trabajadas con la rueda giratoria horizontal y en Egipto se usó por los años (4240 a 3950 antes de J. C. Dicc. Espasa).

Hay una verdad tangible: tanto los cacharros primitivos como los de orden funerario y otras piezas, fueron hechas por los indígenas americanos mediante el sistema de rodillos de barro, ajustados unos sobre otros, pulidos luego con manos, estecas, etc.

Para su cocción hacían hoyos en la tierra o simplemente en la superficie, colocaban una vasija sobre otra cubriéndolas con ramas, cuidando el fuego hasta la cochura de los objetos.

Los arqueólogos que descubren piezas de arcilla (recipientes en general) en América, no pueden resistirse a dejar de lado el término "alfarería"; es que ha tomado carta de naturaleza y no hay que olvidar que fue traído de España, cuya lengua es nuestra.

(Especial para almanaque del Banco de Seguros del Estado).

LOS DOS MODOS DE SEPULTURA EN GRECIA. Desde la época homérica, en Grecia y en las colonias la inhumación y la incineración de los muertos fueron practicadas al mismo tiempo. Se encuentran en la necrópolis de Mirina estos dos modos de sepultura empleados simultáneamente. La inhumación es de uso más frecuente, y es natural, puesto que resulta más barata. Se observa, sobre todo en los sarcófagos, la presencia de esqueletos calcinados. La incineración ha debido hacerse por lo general fuera de la tumba, más raras veces en la tumba misma, cuyas paredes conservan entonces huellas de las llamas. Los restos calcinados descansan en el fondo de la caja de piedra volcánica o del sarcófago. Están colocados en ocasiones en una vasija de barro o de metal. La posición del cuerpo inhumado es casi uniforme. Está tendido boca arriba, en el fondo de la caja, con los brazos a lo largo del cuerpo. (Del libro de Pottier y Reinach, la Necrópolis de MYRINA)

El Teatro Trágico de los Griegos

Por el Prof. Dr. PEDRO LUIS HELLER

No sólo la palabra "teatro" (= espectáculo) procede de la Grecia clásica, sino también la concepción misma de hacer teatro, para reflejar y descifrar en él los enigmas de la "vida real", constituye, como tantas otras hazañas del espíritu occidental, un hallazgo original de los helenos. No creo que sea tarea mía repetir, aquí, los datos exteriores que pueden encontrarse en muchos libros sobre la estructura arquitectónica de los teatros antiguos, el oscuro origen de la tragedia, la composición de sus piezas, la vestimenta de los actores, etc., sino que considero necesario resumir mis propias experiencias para acercar a Ustedes a la comprensión de las ¡ay, demasiado escasas! obras conservadas hasta hoy. Debo, simplemente, recordarles algunas fechas orientadoras acerca de los tres grandes poetas trágicos de Atenas; como que Esquilo nació por el año 525 a. C. y murió en 456, que Sófocles nació por el 496 y murió en 405, que Eurípides, nació algo antes del 480 y murió en 406. Pero éstas serán "minucias" sin vida ni trascendencia mientras no la cobren por la relación intrínseca de sus dramas con los acontecimientos y la espiritualidad de su época. Por ello, deseo ex-

poner algunas ideas precisas sobre cuatro interrogantes cruciales, que se discuten con harta frecuencia: ¿En qué estriba la diferencia fundamental entre el drama ateniense y el drama moderno? ¿Cuáles son las diferencias específicas entre aquellos tres tragediógrafos? ¿Por qué no tuvieron sucesores de igual jerarquía ni siquiera en la antigüedad? ¿Cuál es la significación de los coros en la tragedia griega? Sería conveniente responder a estas preguntas en el orden inverso de su planteamiento.

Desde Aristóteles hasta el presente se ha teorizado de varias maneras sobre el papel del coro antiguo como actor, como espectador o como visionario del drama; a mi modo de ver, debe partirse del hecho concreto de que el coro ocupaba física y espiritualmente un lugar intermedio entre los actores y los espectadores, distanciándolos y uniéndolos al mismo tiempo. Sin el coro, no habría habido teatro; del seno de un conjunto coral, exponente de la comunidad religiosamente exaltada, se habían desprendido los "agonistas" o sea competidores, tal como del cuerpo se diferencian los nervios y éstos se centralizan en el cerebro. Pero así como el cerebro no actúa sin que

NOMBRES DE LOS PRINCIPALES PINTORES DE GRECIA: *Eumares y Cimón de Cleonées (segunda mitad del siglo VI); Polignoto, Micón y Panainos (siglo V); Zeuxis, Panainos y Parrhasios (fines del siglo V); Melantios, Pausias, Aristides, Nicias, Eufranor, Apeles, (siglo IV).*

los nervios le transmitan las sensaciones del cuerpo, ni el cuerpo se mueve sin que los nervios le transmitan las actuaciones del cerebro, no pudo haber teatro griego sin la mediación del coro, vehículo a la vez de percepciones y de conmociones, órgano ora pasivo ora activo, instrumento de simpatía y antipatía por un lado, de asesoramiento y de complicidad por el otro. A medida que el papel del coro perdía su importancia, se aislaban los actores de los espectadores, se quebraba la armonía entre cerebro y cuerpo: sobrevénía la muerte del drama ateniense, como se extingue la forma de un gobierno cuando pierde su arraigo en el pueblo. Y con esto, a más de la última pregunta, queda contestada la penúltima.

Pues los tres autores nombrados señalan una clara evolución: ESQUILO bregó por superar el arcaico predominio del coro; el intento de resolver problemas trascendentales distraía su atención de los fenómenos particulares: sus figuras fueron esculpadas con la inmovilidad tipológica de la estatuaría primitiva. SO-

FOCLES encontró el equilibrio entre sentimiento y reflexión, entre emociones colectivas e impulsos individuales: sus caracteres fueron cincelados con perenne validez humana, moviéndose como las estatuas clásicas con distinguida medida. En EURIPIDES, finalmente, el raciocinio innovador iba prevaleciendo sobre los conceptos del vulgo, el intelecto crítico sobre el instinto seguro de sí mismo, la curiosidad psicológica por rasgos parciales sobre la tranquila intuición de personas y acciones enteras: en consecuencia acabó por no saber qué hacer con el coro, en tanto que sus personajes fueron desgarrados por pasiones interesantes, pero momentáneas, como las patéticas esculturas de la época helenística.

Mas si con esto hemos respondido a la antepenúltima pregunta, aparece con evidencia que los tres fundadores de la tragedia, frente a la dramaturgia moderna, constituyen un bloque homogéneo. Su helenidad se patentiza en la admisión de un destino preestablecido e inexorable, incluso para los dioses; ellos no crea-

Ejemplo del Renacentismo italiano, plasmado en un poema de Lorenzo de Médicis:

"Qué hermosa es la juventud! Qué rápidamente huye. El que quiera ser feliz séalo enseguida. No hay certidumbre sobre el mañana. Allí estan Baco y Adriana, hermosos y ardiendo de amor el uno por el otro. Ya el tiempo huye y nos engaña. Ellos gozan por estar reunidos. Estas ninfas y los demás están alegres mientras tanto. Que el que quiera ser feliz lo sea. No hay certidumbre sobre el mañana. Esos pequeños y alegres sátiros enamorados de las ninfas, les han tendido mil amorosos lazos, en las cavernas y en los bosques, y ahora, enardecidos por Baco, bailan y saltan mientras esperan. Que el que quiera ser feliz, lo sea. No hay certidumbre sobre el mañana.

"Damas y jóvenes galanes, ¡viva Baco y viva el amor! Tañed instrumentos, bailad y cantad, que el corazón se inflame de amorosa dulzura. ¡Cesen la pena y el dolor! Que el que quiera ser feliz lo sea. No hay certidumbre sobre el mañana. Qué hermosa es la juventud y que rápidamente huye."

ron obras teatrales para entretener a su público con intrigas complejas y cautivantes ni con desenlaces imprevisibles, sino para gravitar con sus preceptos éticos y filosóficos en la educación del pueblo republicano de Atenas dentro de los moldes de la mitología tradicional. También desde este punto de vista debía agotarse pronto su repertorio dramático; pues ellos no solían inventar cualesquiera argumentos inéditos, sino solamente modificar los ya existentes y conocidos de acuerdo a su interpretación personal y sus intenciones estético-didácticas. Los griegos habían introducido el "drama", quiere decir la "actuación", en el lirismo religioso de las fiestas dionisiacas; para permanecer fieles a la finalidad de semejante teatro, tenían que abandonarlo allí donde el dramatismo amenazara convertirse de medio en fin.

Pero no obstante el hecho de que la corta aparición de esa flor delicada, hace ya dos milenios y medio, era debida al genio, a las costumbres y a las circunstancias históricas de un pueblo singular, la tragedia griega merece el calificativo de "clásica" porque conserva, para quien logre entenderla, su frescura pristina y su influencia productiva hasta nuestros

días. En efecto, es Esquilo el que nos ha enseñado a enfrentarnos con los respectivos fenómenos de la civilización en sí, del choque entre civilizaciones distintas, de la lucha entre naciones hermanas en relación con su régimen político, de la riña entre miembros de una misma familia, y de la misión esencial de la mujer, como con problemas que reclaman y, planteados en un plano de conciencia superior, también tendrían su solución. Es Sófocles quien preconiza, con introspección profunda y entrañable sencillez, la valiente aceptación del dolor en sus modalidades infinitas como de un destino impuesto por la divinidad. Y es Eurípides el fecundo artífice de situaciones contradictorias, que ha abierto la tribuna escénica a la exhibición descarnada de todos los repliegues del alma y a la discusión penetrante de cualquier temario ideológico. Cada uno de los tres a su manera, y por ende los tres en conjunto, han creado y cimentado la noción de lo que es un "conflicto trágico": conflicto entre dos partes, el cual, por tener ambas sus razones y sus culpas a la vez, no podrá resolverse sino por el reconocimiento del misterio de su necesidad debida a la índole dialéctica de las fuerzas que nos engendran y nos mueven.

El tiempo es un gran velo suspendido delante de la eternidad como para ocultárnosla. TERTULIANO.

• • •

Hasta en la muerte de un pajarito interviene una providencia irresistible. SHAKESPEARE.

Integración del departamento de Soriano en torno a la Ciudad de Mercedes

Por ARBELIO RAMIREZ

Estas noticias componen el cuerpo de una breve conferencia dictada en el Liceo de Mercedes en 1958. La reseña de la misma fue publicada en el periódico mercedario "Acción" y quedó reducida al medio de inmediato interés. Por entender que estos aspectos, con otros dedicados a distintas regiones del país, pueden coadyuvar a la comprensión de nuestras características nacionales, las damos a publicidad con los ajustes y correcciones provenientes de nuevos informes.

Las tres comunidades coloniales que integran el ámbito del Departamento de Soriano están tocadas por ciertas características que a la par de diferenciarlas, las ennoblecen.

SANTO DOMINGO DE SORIANO, cargada de tradición, enraizada con elementos autóctonos, agotó su vitalidad secular en la defensa de sus privilegios.

NUESTRA SEÑORA DE LOS DOLORES, formada por hombres aislados al Sur del San Salvador, al requerimiento de la necesidad de superar su existencia individual, de éxodo en éxodo, en busca de la tierra prometida, van a afincarse para crear su mundo y encerrarse, a pesar de todo, en el cóncavo apacible del río que la circunda.

Y NUESTRA SEÑORA DE LAS MERCEDES, la rebelde. Nació por rebeldía y rompió por sí y para sí con las formas, con la tradición y se adelantó más allá de los privilegios y todavía informe, busca su lugar para trascender: hay algo premonitorio en su gesto.

Para considerar el problema de Mercedes dejemos de lado a Dolo-

res, ya que su integración a la unidad departamental recién se realiza cuando se ha concretado (aparentemente) una línea de concordia entre los elementos de unidad y cooperación, rivalidad y exclusivismo, que durante dos décadas enfrentan a Soriano y a Mercedes.

El gran grupo social que integra Mercedes, en su vivir cotidiano, tal vez olvide, a pesar de la búsqueda por integrarse y eliminar toda contradicción, buscar la explicación de lo que es y cómo es, considerando lo que fue, es decir, vivenciando su pasado.

Al promediar el s. XVIII, la Banda Oriental está pujando por romper ese semicírculo que la naturaleza y el hombre bravío y audaz (autóctono y extranjero) le ha impuesto y que no avanza más de 100 kilómetros de las costas del Uruguay y El Plata y cuyo extremo inicial es Santo Domingo de Soriano y el terminal Maldonado. Más allá de ese límite la vida es una aventura. Pero de individuos aventureros y conquistadores está jalonada la conquista de la tierra a los que luego la religión

y la autoridad fue reduciendo a comunidades.

En el caso de la fundación de la ciudad de Mercedes, todos saben que la región entre Las Mautas y Bequeló fue cayendo dentro de la aspiración de los pobladores cuando culminan las tres cuartas partes del siglo y que se fue salpicando de avanzados hasta el Arroyo Vera cuando finiquita el mismo.

Es el momento en que aparece uno de los elementos aglutinadores de las comunidades: el religioso Castro y Cariaga.

Ello se debe a que la autoridad política o militar no tomaba iniciativa sobre la situación anárquica de estos "lugares infectados de contrabandistas, vagos, gente zafia y malhechores de los que se llaman gauderios, ocupados en hacer faenas clandestinas de cueros, robar y extraer ganados y caballadas para las colonias extranjeras confinantes; asaltando también las casas de los vecinos honrados y llevándose al monte las mujeres".

En el pleito entre el Cabildo y Castro, triunfa el espíritu de aventura y de progreso que está representado en este caso por el último, sobre la apacible actitud de los cabildantes sorianenses aferrados a un patriarcado un tanto narcisista de verse a sí mismos ejercer una secular hegemonía sobre la región, considerados por la virreinal Buenos Aires como su avanzada oriental y como centro de un mundo que se había desbordado por su mismo impulso.

Esta actitud apacible no podía coincidir con la permanente lucha que lo exterior imponía a los pioneros que pujaban por limpiar de elementos antisociales la campaña que se recostaba sobre el Río Negro, más arriba de Las Mautas.

Castro y Cariaga indirectamente plantea la finalización de la siesta

colonial y al amparo de su ministerio, buscando afianzar la conquista de toda la jurisdicción comprensiva a todo el territorio del curato de Santo Domingo, plantea la erección de la Capilla ayuda de parroquia de Mercedes.

Este hito civilizador va a nuclear a los vecinos en un haz voluntarioso, menos aferrado a las fórmulas y más consustanciado con la realidad.

El Cabildo no puede menos que acompañar su gestión — aunque a regañadientes — y nombra en diciembre de 1792, luego de la aprobación virreinal, su primer comisariado en don Matías Sosa, con jurisdicción entre la Capilla y el Cololó.

Este hecho, precipitado sin duda alguna por la existencia no sólo de la capilla, sino también por la autorización Superior para establecer pulperías en algunos puntos estratégicos de la región, no deja de ser un trámite previsto en la legislación indiana.

Recordemos, no obstante, que los Alcaldes Ordinarios que ejercían su magistratura tanto civil como criminal en los pueblos y sus cercanías estaban acompañados de los Alcaldes de Santa Hermandad cuya misión se circunscribía a apresar los malhechores que realizaban sus fechorías en los puntos alejados de la jurisdicción. Para el caso de Soriano, cuya integración secular es de dos alcaldes y cuatro regidores, ello constituía una innovación en el mecanismo formal de su institución. Pero es del caso anotar que ello resquebrajaba la unidad regional.

Este Comisionado, Alcalde de Santa Hermandad o Juez Pedáneo como se le denomina a través de la documentación, es uno de los elementos que mayor ascendiente va a tener entre los hombres de su lugar y podríamos, tal vez y sin tal vez, filiar el germen del caudillo regio-

nal. Bastaría con fijar dos elementos para no errar: el abuelo y el padre de Artigas ejercieron ese cargo y su acción legó prestigio al Precursor que lo acrecentó por sus dotes personales. Así también recogió predicamento Venancio Benavidez de su padre don Juan Benavidez, vecino de la Capilla de Mercedes, jurisdicción de Buenos Aires, de la cual fuera Comisionado en 1796.

El prestigio del Comisionado, su vaquía, su éxito, determinaban que se proyectara en él la fuerza y voluntad de sus protegidos. Por otro lado se va creando en él, por la misma razón de la distancia o la soledad en que actúa, cierto sentimiento paternalista y de autosuficiencia.

De Matías Sosa pocos elementos podemos obtener para ir formando la red de voluntades que se suman para forjar el espíritu localista mercedario.

En enero de 1794, la elección recae en Vicente Contreras que fallece pocos meses más tarde, lo que nos enfrenta a la realidad del hecho que nos animó a calificar de rebelde a esta comunidad.

Apenas un año de sentirse unidos, fue suficiente para crearles la conciencia de deberes y derechos tanto morales como jurídicos. El Cabildo ante la actitud decidida de los pobladores mercedarios de imponer su candidato del lugar "y porque habiendo aquellos pobladores —dice— formado el proyecto de sus traerse de la jurisdicción de sus jueces naturales que son los de Santo Domingo de Soriano, le pareció conveniente destinar a su Regidor don Manuel Gutiérrez en clase de Juez Comisionado interino".

Este germen de rebelión que no fue reprimido por ese monumento legislativo indiano que pesaba sobre todos los actos de los individuos y las instituciones coloniales y que por

el contrario fue fomentado por intereses que no entraremos a considerar, provenientes de la virreinal Bs. As., determinó el proceso futuro de la integración mercedaria.

El triunfo de la confirmación de Méndez para el próximo período, ha vitalizado la cohesión del incipiente núcleo.

No podemos sustraernos a la idea del medio en que se está forjando la historia; de las necesidades que él crea y del proceso de sublimación de estas necesidades, en un fin ideal que viene a ser la fuerza impulsiva que mueve a estos pocos vecinos del Paso de la Calera.

Sería ocioso abundar en elementos sobre el proceso de integración de este sentimiento de identidad, proveniente del medio en que se vive, aunque no dejaría de ser ilustrativa la lectura del Informe de 1790 que realiza el Cabildo para que se autorice —por el Virrey— el establecimiento de pulperías. No obstante hay un párrafo que define las características de esta rebeldía: "A la verdad Exmo. Señor, Allá hay algunos genios velicosos y malcontentadizos que nunca están bien con el que lo hace bien, ni con el que lo hace mal, y dejándose llevar destas preocupaciones es la causa de que todos los días sehande molestando la atención de esa Superioridad".

Ello hace que no se conformen con una lucha ilusoria y que apoyando a su Juez Comisionado le creen la obligación moral de no representar nada más que a la comunidad y así lo van alejando de la legítima obediencia al Cabildo. Este, en 1796, durante el ejercicio de don Juan Antonio Benavidez, en el cargo de Comisionado, eleva queja al Virrey porque "an quartado la Jurisdicción ordinaria de los alcaldes, pues espóticamente presiden, forman sumarios, remitiendo los reos a la Colonia y a

Buenos Aires sin que los alcaldes tomen conocimiento".

Un lustro apenas ha sido necesario para evadirse de la autoridad jurisdiccional del Cabildo y buscar la dependencia directa del Virrey. Es que hay una actitud diferente en el hombre que se halla al Oriente del camino real que lleva a la Colonia o a Montevideo, ya que en su avanzada está mostrando más entereza, más disposición para la conquista final del territorio.

El virreinato al finalizar el siglo XVIII, no puede atarse a la permanente cantilena con que el Cabildo de Soriano a través de su procurador le fastidia en defensa de sus prerrogativas. Y en decidida actitud dispone en 1797 que el Comisionado no tenga que estar dependiente del Cabildo que se abstendrá de incomodarlo con semejante motivo pues sólo deberá estar subordinado al co-

mandante militar en los asuntos que se planteen al otro lado del Río Negro.

En el año 1798 el comandante José Badillo ha pulsado el ambiente, ha recibido el apoyo de la autoridad virreinal "a esfuerzos de varias figuradas razones" —según dice el Cabildo— y ha logrado que Olaguer y Feliú dicte la siguiente resolución: "a fin de remover las continuas disputas y desavenencias ocurridas entre los de ese pueblo y los de la Capilla Nueva de Mercedes, he tenido a bien declarar por auto de 11 del corriente que el Juez comisionado de ésta debe ser y estar independiente de las de aquel: en cuya consecuencia y en atención a la exactitud, conducta y demás buenas circunstancias que concurren en el Comisionado Don José Badillo, lo he nombrado por ahora y hasta nueva providencia por Juez de dicha Capilla de Mercedes y su

EL CUCHILLO, LA CUCHARA Y EL TENEDOR. De nuestros actuales cubiertos de mesa, el cuchillo es el que tiene un origen más remoto: el hombre de la era paleolítica ya lo conocía, y no como un arma de defensa, sino precisamente para despellejar y despedazar los animales cazados. También de la prehistoria, seguramente del neolítico, data la invención de la cuchara. En los palafitos suizos se han encontrado escudillas de madera con mango que pueden considerarse las primeras cucharas. El tenedor, en cambio, no fue conocido en toda la antigüedad: la más remota mención es del siglo XIII de nuestra era, pero recién en el XIV y el XV se le ve citado con alguna frecuencia en los inventarios de los nobles. Se fabricaba generalmente de oro, plata o cobre, con mango de cristal, piedra dura o marfil, y se utilizaba únicamente para comer la fruta. En el 1530, Erasmo, en su Tratado de la Cortesía no cita para nada al tenedor y explica en cambio cómo se debe comer sirviéndose con los dedos, cuidando de no lamerlos en ningún momento ni limpiarlos en el saco, sino en el mantel o la servilleta. Franklin nos aporta el relato de un viajero inglés que expresa su asombro al ver que los italianos se servían de tenedores en sus comidas.

Pero debemos llegar al siglo XVIII para que el tenedor sea conocido por la burguesía, y que tome su forma actual de cuatro dientes, pues el que se conocía en el siglo XVII era solamente de tres.

partido, con absoluta independencia de ese pueblo para la administración de justicia a los vecinos de aquella jurisdicción, persecución y aprehensión de vagos —ladrones y demás delincuentes— con prevención de que ha de remitir a éstos con las correspondientes sumarias justificativas de sus delitos a esta Capital a disposición de este Superior Gobernador por conducto del Comandante Militar más inmediato quien deberá franquearle los auxilios que pidiere y necesitase para el mejor desempeño de su cargo...

Se ha completado el ciclo de la independencia jurisdiccional y aunque posteriormente por decreto virreinal de siete de diciembre de 1799 se declare que la jurisdicción de Soriano "debe ser extensiva por ahora a todo el territorio de aquel curato" ya no podrá nunca más sujetarse a los mercedarios a su influencia. Máxime porque la misma disposición determina que en la elección de los Comisionados al Cabildo sólo le resta el derecho de propuesta de "tres sujetos idóneos de buena conducta para cada uno de los citados destinos, quienes en sus respectivos distritos ejercerán tan solamente la jurisdicción criminal con plena y absoluta independencia de los alcaldes del pueblo, dejando a éstos expedita la civil en todas las cosas y causas en que por derecho puedan conocer."

Dejando de lado algunos elementos que podrían configurar la lucha posterior por reivindicar la libertad jurisdiccional que disfrutaban durante un año, entremos en la consideración del tema anunciado.

El movimiento juntista porteño del año X que determina la decisión de Cisneros de conferir al gobernador de Montevideo el mando en jefe de toda la Banda Oriental y cuya decisión respeta el Cabildo de Soriano en junio del mismo año, plantea una

nueva jurisdicción política y administrativa de estos parajes.

Pese al intento patriótico del año XI que se invalida por el Tratado del 20 de octubre, no se producirán en el orden regional cambios que contribuyan a modificar la estructura mental de las dos comunidades en pugna. Por el contrario, hay un exacerbamiento de parte de los mercedarios del espíritu localista, derivado tal vez, del ímpetu revolucionario que ahora, mejor que nunca puede exhibir como característica regional.

Es realmente en este preciso momento que se ha producido la toma de conciencia de identidad de ideales por parte del núcleo de vecinos —que aunque un tanto raleado por la incorporación de muchos al éxodo— iniciará las gestiones para integrarse como entidad política y administrativa.

Por un lado la urgencia con que hemos realizado la búsqueda de estos antecedentes y por otro la falta de algunas piezas documentales desaparecidas por los acontecimientos políticos de la época que tratamos, nos impide citar los nombres y el contenido de la nota en que SIETE vecinos de la Capilla solicitan la creación de un cuerpo capitular independiente de Soriano, pero contamos con los suficientes para considerar el problema.

A fines de 1811 Gaspar de Vigodet ante quien se presenta la solicitud, requiere información del Cabildo de Soriano sobre esta pretensión.

EL CABILDO no hizo esperar demasiado su respuesta —ducho como era en defender sus privilegios y en exhibir sus prerrogativas.

En la Vista, ostenta todos aquellos elementos que pueden favorecerle desde la Real Cédula de 1802 por la que se declara Villa, hasta menciones a las aspiraciones de Badillo

de crear jurisdicción aparte— pero no dice, indudablemente, nada del éxito, un tanto efímero, que éste obtuviera. Enseguida pasa a mostrar la incongruencia del petitorio exponiendo: "que la representación echa por los siete vecinos es nula y de ningún valor, lo primero porque les faltan los poderes suficientes y lo segundo porque esta jurisdicción se compone de un numeroso vecindario y por consiguiente los siete no componen la mayor y mejor parte de ellos".

En trámite de información y de acuerdo a la situación administrativa creada a raíz de la Capitanía General que desempeña Vigodet de las Provincias del Río de la Plata, el expediente pasa a informe del Cabildo de Montevideo.

No quisiera dejar de recordar que han transcurrido sólo dos décadas a lo largo de las cuales la jurisdicción correspondiente de la Capilla Nueva, se ha formado como centro de actividad tanto social como político y que además los sucesos hispanoamericanos y la amplitud de las nuevas Cortes Españolas con respecto al encauzamiento de los problemas americanos ha variado en principios fundamentales. Por ello el Cabildo montevidiano en el enfoque que va a realizar en su informe, pondrá el acento en este concepto: "el sistema de nuestro gobierno estaba cimentado sobre bases complicadas, corría diferentes paralelos, y su organización política no tenía semejanza con las actuales de nuestra revolución para afirmar y consolidar la independencia civil de la nación. . . . la faz política de la monarquía ha variado de los síntomas y periodos que anunciaban nuestra total ruina, y de consiguiente siguiendo las huellas y magestuosos pasos de aquellos célebres españoles que representan la

masa nacional, juzga este Cabildo que es ya tiempo de adoptar en estos países las reglas que los conducen apresuradamente a su engrandecimiento que cautericen los males envejecidos y que alejen de nosotros las trabas que lo impedian e impiden en el día."

Dentro de estos lineamientos no cabía la actitud pasiva que el peso de los siglos y el aislamiento geográfico había determinado en la comunidad sorianense, frente a este nuevo retoño vitalizado por su mismo impulso creador y por ser desde el punto de vista del medio en que se ubicaba el foco al cual se refería la convulsionada Banda Oriental. "La población de Mercedes sobre la costa del Río Negro, con puerto cómodo para lanchas del tráfico costanero tiene ya, —dice el informe— 119 vecinos, y en el circuito de su territorio más de mil almas; la localidad de su situación la hace fértil y propensa a grandes aumentos; sus moradores y los que concurren de afuera alagados de la feracidad de su suelo y campaña, han consagrado todo su conato y empeño para ponerla en estado floreciente, capaz de promover a emulación a los pueblos cercanos".

Estos conceptos dentro de los lineamientos que no eran patrimonio sólo de los montevidianos sino de una concepción política que había promovido precisamente la revolución, encajaban dentro de las aspiraciones mercedarias; esta época había superado la opinión de la Corona Española sobre determinadas fórmulas y número de vecinos para crear los ayuntamientos. Los artículos 307 y 308 del proyecto de Constitución Política de 1812, estipulaban la instalación de cabildos en todos los lugares que lo aconsejaban las conveniencias, no pudiendo dejar de ha-

berlos en los que por sí o su comarca lleguen a mil almas.

Razones poderosas influían, pues para aconsejar la instalación del Cabildo solicitado y en mérito a ello se determina la composición del mismo, bajo la siguiente forma: dos alcaldes con jurisdicción real y ordinaria, dos regidores, un alguacil mayor y un síndico procurador, aclarando que todos debían estar en el ejercicio de los derechos ciudadanos y que debían ser amovibles; se determinaba además, la obligación de que reunidos los susodichos funcionarios, nombrasen a pluralidad de votos un secretario de idoneidad, prendas recomendables y dotado de suficiente capacidad para dirigir y expedir con prontitud y pleno conocimiento de los asuntos y negocios de la municipalidad, en razón de que la mayor parte de los vecinos de Mercedes y su campaña, aunque honrados y de conocida probidad, carecen de la competente instrucción o no reúnen el interés y las luces que requieren semejantes empleos ...

Producido este informe que consagraba la institución del municipio, faltaba la aprobación superior para llevarlo a su cumplimiento. Pensamos que Vigodet no podía rehusarse a tales argumentaciones ya que con posterioridad solicita el deslinde jurisdiccional. El Cabildo Montevideano "después de haber apurado los medios y recursos de su influencia y de sus alcances para hacerse de los informes precisos en la materia, con vista del plano geográfico de los terrenos" determina los siguientes límites: por el norte las márgenes del Río Negro a partir de la Capilla hasta el arroyo Maríncho que pertenece actualmente al departamento de Flores; por el Este el arroyo Monzón en todas sus direcciones, —nos preguntamos si no habrán querido decir el arroyo Grande ya que el Arroyo Monzón no tiene una entidad como accidente geográfico que le permita delimitar la parte Este—; luego por el Oeste, desde la Capilla hacia el Sur, hasta el arroyo Muñoz sirviendo por el Sur el arroyo Perdido. Como

ORIGENES DEL AUTOMOVIL. El primer automóvil —es decir, el primer vehículo para caminos ordinarios que se movió por sí mismo, sin necesidad de ser arrastrado por caballos u otra variante de tracción a sangre— parece ser una carroza que Vaucanson hizo maniobrar delante de Luis XV mediante resortes de relojería, en el año 1748. El francés Cugnot fue el primero en perfeccionar el automóvil de vapor en el año 1765; su modelo, que se guarda en el Conservatorio de Artes y Oficios de París, desarrollaba una velocidad de 5 kms. por hora. El inglés Gurney construyó automóviles de vapor que en 1828 realizaban el servicio regular entre Gomerter y Cheltenham: una distancia de 15 kms. que recorrían en 45 minutos. El éxito fue tan grande que en el mes de julio de 1831 transportaron más de 3.000 pasajeros. La vulgarización de los motores a petróleo se produjo en 1889, cuando Panhard y Levasor lo aplicaron en Francia a un ómnibus que corría sobre rieles; dos años más tarde un automóvil Peugeot, con motor de petróleo Daimler, ganaba la carrera de París a Brest.

se podrá observar, los conocimientos geográficos eran muy imprecisos, pero ellos alcanzan a determinar que la jurisdicción comprendía la región al Este de la Cuchilla del Bizcocho hasta casi los límites departamentales de la actualidad.

Así se ha cumplido el mecanismo administrativo que completa la aspiración mercedaria. Tal vez un día encontremos en los archivos españoles el expediente con la resolución de Vigodet para que se pusiera en vigencia, pero ya la marcha de la revolución rioplatense la ha postergado. El Tratado Rademaker —Herrera permite que las Partidas criollas se anuncien sobre el Uruguay a principios de julio; luego el interregno regional hace que los pueblos retomen en la forma que les es posible su organización judicial y política.

Como ven, son todos paréntesis abiertos a la curiosidad de los que gustan de los aspectos históricos locales. Pero el hecho de que la aspiración no haya fructificado en realidad por otros acontecimientos, no invalida el fondo del problema que es, repetimos, esa fuerza de querer ser, de conciencia colectiva que mueve el interés social de los pobladores que actuaron durante el primer lustro mercedario.

De premonitorio calificamos el hecho del espíritu rebelde, de segregación, que plantea en su primer gesto esta agrupación de hombres, y los hechos que jalonaron el proceso que hemos esquematizado nos afirman en la aseveración.

Pensamos, que no quedaría completa la línea de evolución por la cual Mercedes pasa a ocupar un lugar de preeminencia en el Departamento si a manera de epílogo no contemplara algunos otros aspectos posteriores.

De agosto de 1812 a abril de 1813, prácticamente desaparece la autori-

dad civil en el Departamento quedando, tanto Soriano como Mercedes, a cargo de comandantes militares. Luego sobreviene el período artiguista, se reinstala el Cabildo y "después por acontecimientos extraordinarios —Invasión Portuguesa— emigrado casi todos los vecindarios de uno y otro pueblo, se dispersaron los miembros que componían el Cabildo, nombrándose en Soriano como comandante al paisano Saldaña y en Mercedes al paisano Paz, quedando después estos pueblos y su jurisdicción gobernados militarmente hasta que por superior disposición se hizo nombramiento de alcaldes ordinarios de ambos pueblos en José Vicente Gallegos y en Loreto Gómensoro"; recién en 16 de abril de 1822 se autoriza la reinstalación del Cabildo con los fueros, preeminencias y jurisdicción que antes gozaban.

¿Significa ello, que Mercedes había cesado en su lucha por lograr la independencia jurisdiccional?. De ninguna manera. En toda esta década se aferra a la defensa del concepto de integrar un pueblo libre en oposición a Soriano que la consideraba como un barrio de un pueblo cuya cabeza ella representaba. Y así es que en el año XXIII su alcalde B. Ignacio Vivas prescindiendo en absoluto de Soriano convoca un corto número de vecinos a su antojo y hace proceder a la elección de su sucesor Don Jaime Camp, sin que ninguno de los dos procediera a reconocer que sus facultades estaban limitadas por la autoridad departamental. Se había avanzado demasiado en la defensa de su patrimonio y ello dió pie a la Cámara de Apelaciones a una declaración que limitaba los excesos mercedarios, determinando las competencias inherentes a cada autoridad. Cesaba por esta

resolución la perseverancia? No, el primero en mantener la desobediencia es Don Antonio Fernández Braga que se niega a aceptar el cargo de Alcalde con que le designa el Cabildo y allí vuelve a surgir la lamentación de Soriano ante el Barón de la Laguna para que éste contuviera "la misma libertad que tomara otro cualquiera que se elija, pues echando mano de las razones que no me recibo y que el Cabildo haga lo que quiera conmigo como lo ha hecho Braga, en todos los casos se verá burlado el Cabildo y le será más decoroso no aventurarse a ese desprecio".

La consecuencia mercedaria dará sus frutos en el año 1824, en que se dispone se proceda a la designación del Juez territorial por parte del saliente, hasta que se señalara la extensión y límites de ambas jurisdicciones.

¿Qué base tiene esta resolución que considero de interés para transmitirla? Lucas J. Obes es el informante y aparte de replantear el viejo problema que suscitara Badillo que ya hemos mencionado y de considerar la resolución de 1799, expresa que las condiciones de Mercedes han cambiado de entonces acá: "posteriormente —dice— Mercedes, sabemos que prosperó, tomó vuelo, y llegó a ser el primer pueblo de las orillas del Río Negro, hasta que por sucesos de Revolución cayó en la misma o mayor miseria en que desde mucho antes yacía Soriano por diferentes principios y si entonces los mismos pueblos por un impulso de su destino se acomodaron a nombrar jueces para proveer el orden público sin sujeción de Buenos Aires de quien dependían en 99 o si algún Jefe anterior a V. E. les permitió gobernarse con independencia recíproca, tenemos aquí ya un hecho no previsto e inconexo con todo lo que pueda decirse sobre el mérito de las piezas

que produce el M. I. C. de Soriano en apoyo de sus prerrogativas, pues con efecto ellas sufrieron una suspensión que si fuera legítima, debe continuar y si al contrario, tal vez al gestionarla no faltan razones suficientes aparte de la política. El hecho notable es que Soriano perdió su Cabildo, pero Mercedes conserbó sus Alcaldes: que este pueblo renace y es de sus raíces y adquiriendo por el hecho el único título que puede alegarse para ganar independencia de jurisdicción, puede que en pedir-la haga mayor mérito que en abandonarla como pudiera, para evitar el grave peso de las cargas consejiles". De enero 25 de 1825, es esta vista que podríamos designar como el acta de independencia de Mercedes, ya que no hay posteriormente ningún acto que la sujete al Cabildo de Soriano, dado que en abril se producirá la Cruzada Libertadora y en octubre de 1826 se declara la supresión de los Cabildos y se nombra para el orden de justicia un Juez de Primera Instancia —nombramiento que recae en el Dr. Juan José Alcina y para el orden Administrativo el Comisario Departamental y los Alcaldes de cuarteles.

No estaría completo el esquema sin tratar el problema de la expansión territorial que ha venido realizando y que coadyuva a la creación de esa fuerza mental que mueve al mundo mercedario.

De la jurisdicción de 1792 que comprendía desde la Capilla al Cololó, Mercedes pasa, en 1826, a tomar una total hegemonía en el Departamento; claro que ello es debido a que el "Comandante del Departamento de aquel tiempo que lo era Pedro Fuentes, que queriendo favorecer a su pueblo de Mercedes se apoderó de las jurisdicciones de los de San Salvador y Soriano, sin ninguna orden expresa de su gobierno."

El Molino de Juan María Pérez

Por MARIA JULIA ARDAO

I

A la mirada del viajero procedente del Este, la ribera de Montevideo ofrecía a comienzos del siglo XIX el espectáculo de los altos médanos recortados sobre la barranca sin árboles, médanos que denunciaban la costa arenosa de la playa desierta, interrumpida a trechos por riscos agrestes o por zanjones en que desaguan mansos arroyos.

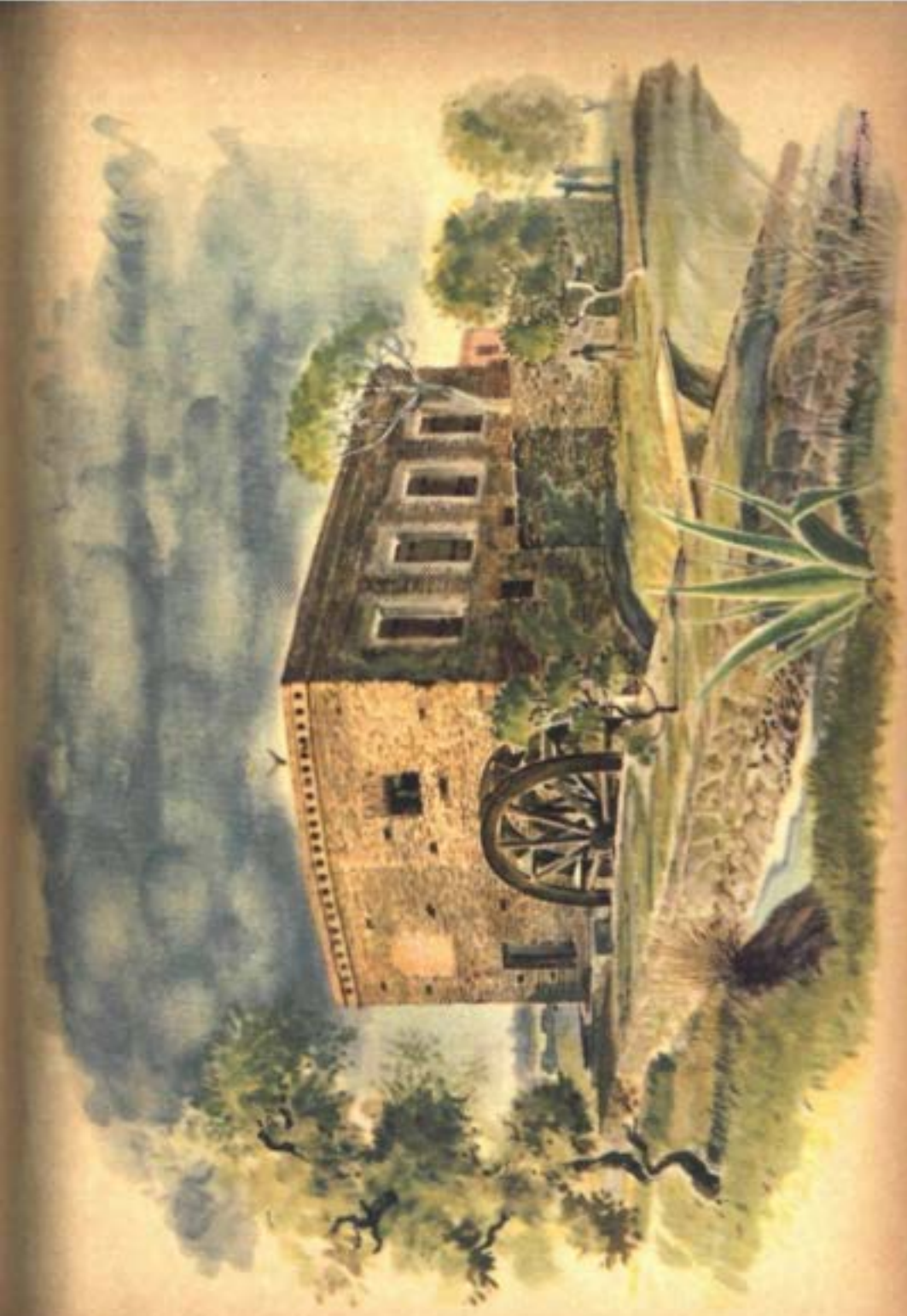
Los ecos de la ciudad lejana y rodeada de murallas no llegaban hasta allí, donde apenas se percibía alguna que otra manifestación que pudiera atribuirse al esfuerzo de los pobladores de la primera plaza militar del Río de la Plata. La estancia que junto a los bañados pobló Dn. Juan Antonio Artigas, los campos poblados por Juan Balvino González Vallejo (por deformación del segundo nombre de su propietario resultaría el de Malvín con que se conoce la playa del lugar), el saladero instalado por Juan José Seco, cercano al Puerto del Buceo, accesible al desembarco de los marinos, allí donde las negras esclavas lavaban la ropa, fueron las primeras expresiones del impulso civilizador de los vecinos de Montevideo atraídos por la aventura de poblar los campos baldíos de extramuros limitados por las arenas y el mar. En lo alto de la barranca de la playa de Malvín, en las tierras que arrendó primero a los Padres franciscanos del Convento de San Bernardino de Montevideo y más tarde

adquirió, D. Juan María Pérez levantó, un molino de agua cuando abundaban ya en la región los saladeros, los hornos de ladrillos, las plantaciones y los campos de labradío.

¿Quién era este vecino de la ciudad que en aquella misma región propulsaba plantaciones para fijar las arenas y desecar el bañado a la vez que transformaba el destino de las tierras por el esfuerzo de los colonos?

II

Hijo de españoles que habían venido en su juventud a poblar la nueva ciudad de San Felipe y Santiago de Montevideo, había nacido el 13 de diciembre de 1790, en la casa solar que sus padres —Don Antonio Baltasar Pérez y Da. María Cerantes y Pedrera, habían instalado, después de su matrimonio efectuado en 1779, en el Arroyo Seco. Los primeros estudios los hizo en el Colegio de los Padres Franciscanos de esta ciudad completándolos en la Real y pontificia Universidad de San Francisco Javier en Chuquisaca, en el Alto Perú, centro cultural el más prestigioso del Virreynato del Río de la Plata a donde concurrían también jóvenes de otras regiones americanas. Allí se graduó de bachiller licenciado y doctor en la Facultad de Sagrada Teología, el 5 de agosto de 1810. Participó en el proceso revolucionario de la Banda Oriental que encontró en pleno desarrollo al retornar a ésta en 1811. Prestó su curso militar en los dos sitios que



sufrió la plaza por las fuerzas patriotas.

Actuó en la vida pública desde 1815 cuando Montevideo quedó liberada del gobierno porteño que subsistió por un breve período a la dominación española que había terminado con la capitulación de junio de 1814. En esa oportunidad como representante del pueblo, tradujo las aspiraciones de éste ante el Cabildo en el sentido de que se renovara el gobierno municipal. Entró a formar parte de él, con el cargo de Síndico Procurador General. Fue miembro de la Comisión de Propiedades Extranjeras, destinada a administrar los bienes de los españoles ausentes y Presidente de la Junta de Vigilancia, creada para velar por la seguridad de la Provincia cuando se anunció una expedición española que vendría a reconquistar estos territorios. En 1816 figuró entre los dirigentes de la revolución de los Cívicos contra el Delegado artiguista Miguel Barreiro. Durante la dominación portuguesa se mantuvo al margen de la actividad pública reapareciendo en cargos electivos en diciembre de 1824 cuando fue designado miembro del Consejo General de la Provincia Cisplatina que según la Constitución brasileña vigente entonces, debía compartir con el Presidente de la misma, su gobierno y administración, aunque no llegó a instalarse. Por esa misma época fue designado Diputado de la Cámara de Apelaciones, su-

premo tribunal en materia de justicia. No participó de la revolución iniciada con la Cruzada de los Treinta y Tres aunque el nuevo presidente brasileño de la Cisplatina, Francisco de Paula Maggessi, lo *sindicase* en 1826 como "patriota". Fue Prior del Tribunal del Consulado de Comercio, correspondiéndole como tal la presidencia de aquel organismo de origen español, destinado a fomentar y regular el comercio y a administrar justicia en materia mercantil. En ese cargo lo encontró la Paz de 1828 que puso fin a la Revolución de 1825, y por la cual la Provincia Oriental se transformaba en un Estado independiente. En la nueva situación le tocaría también ocupar altos cargos: primero miembro de la Asamblea Constituyente en 1828 donde ingresó como representante por el departamento de San José; luego Ministro de Hacienda del Presidente Rivera por un breve período, en 1831; más tarde legislador por Montevideo y por último Ministro de Hacienda en el gobierno de Manuel Oribe desde marzo de 1835 hasta octubre de 1837 donde tuvo una actuación relevante. Una seria afección a la vista lo alejó desde entonces de las funciones oficiales aunque siguió vinculado a los negocios públicos desempeñando comisiones e interesándose en los graves sucesos que se desarrollaron a partir de la segunda revolución de Rivera contra Oribe. Cuando éste reorganizó el

La pampa argentina y la guazteca mexicana crearán una lengua suya, porque deservuelven sus labranzas en trigales y maizales de ciertos de leguas, como nunca vieran los viejos labradores del agro romano. Los idiomas son hijos del arado y de la honda del pastor. VALLE INCLAN

gobierno en el Cerrito le ofreció un cargo en el Tribunal de Apelaciones que no aceptó.

Al margen de esta actuación pública en que se destacó como uno de los primeros economistas del país, Juan María Pérez desarrolló una intensa actividad privada movido por un inquieto espíritu de empresa que lo llevó a ser un verdadero propulsor del desarrollo y progreso material de la República. Desde muy joven, desde que regresó de Chuquisaca en 1811, paralelamente a sus servicios militares en el ejército citiador y en unión de sus hermanos, se dedicó a los negocios restableciendo la explotación de los establecimientos de su padre de donde se extrajo el ganado y se preparó el pan para la manutención de las tropas patriotas.

En 1814 comenzó por cuenta propia negocios de consignación y exportación de frutos del país. Invertía su capital en fincas urbanas, en tierras de extramuros —que dedicó a la agricultura y a la plantación de árboles frutales y forestales— y en campos de pastoreo. Proveedor de carne y pan del ejército brasileño desde 1823 lo fue también de la escuadra imperial en los años 1827 y 1828. El desarrollo creciente de sus negocios le permitió poner en actividad numerosas estancias; dos saladeros —uno en Punta de Yeguas y otro en Piedras Blancas— donde se preparó la carne salada que se exportaba a Río de Janeiro y otras ciudades del Brasil, Cuba, Islas Canarias y España; una barraca en la ciudad; pulperías; panaderías; tahonas y hornos de ladrillos. Sus fincas urbanas en el año 1836 alcanzaban a ochenta, algunas de gran importancia como el edificio que hizo levantar en 1842 en las actuales calles de Sarandí, Juncal y Bacacay que hasta hace muy poco estaba en pie, y fue para su época un verdadero palacio.

Sus actividades de exportación y las de importación que fueron su corolario le llevaron a organizar una pequeña flota de barcos de grande y pequeño porte algunos de su propiedad, otros contratados que cruzaban el océano hasta Sta. Cruz de Tenerife y Cádiz. Concibió vastos planes de colonización que permitirían el incremento de la población de la República con labradores y artesanos y su adelantamiento económico con sus nuevos métodos de cultivo y sus pequeñas industrias. Por su cuenta trajo al país millares de familias españolas. En 1836 llegó el primer contingente integrado por 400 familias canarias, a las que siguieron otros núcleos en los próximos años. A todos dió destino en sus diversos establecimientos del campo o de la ciudad.

De su intensa actividad que lo puso en posesión de una cuantiosa fortuna que las revoluciones riveristas y luego la Guerra Grande comprometieron, nos interesa destacar aquí el establecimiento del Molino de Agua frente a la entonces ensenada del Buceo, para atender a la molienda del trigo que producían las tierras que lo circundaban.

III

El problema de la obtención de la harina había sido resuelto por los primeros vecinos de Montevideo en las tahonas, primitivos molinos cuya rueda se movía con fuerza animal, especialmente de mulas.

En los primeros años de la ciudad constituyó la tahona una industria lucrativa para los pobladores de la incipiente población que subvenía así, no solo a sus necesidades sino a las de las tropas de la guarnición, a las expediciones que salían a la campaña, a las embarcaciones de guerra y mercantes que fondeaban en el.

puerto. El número de tahonas aumentó aunque no en la proporción de las necesidades de un vecindario siempre creciente. Una etapa de superación en el procedimiento de la industrialización del trigo la constituyó el molino hidráulico en donde la fuerza animal fue suplantada por la de la corriente de agua a cuya vera se instalaba. El primer molino hidráulico que tuvo Montevideo fue el que construyeron los Padres Jesuitas en lo que hoy conocemos por Paso del Molino sobre el arroyo Miguelete. En 1747 el Padre Agulló solicitó al Cabildo se concediera a la Compañía un terreno sobre dicho arroyo con el fin de instalar un Molino de agua no sólo para satisfacer las necesidades de la Casa sino las de la población ofreciendo en cambio cal y piedra para la obra pública de la ciudad. La concesión fue hecha pero el Cabildo tuvo que instar a la compañía a terminar los trabajos que se vieron retrasados por dificultades económicas de los Padres. En 1756 sin embargo el molino de agua estaba en funcionamiento y luego hubo de instalarse un segundo en su proximidad para satisfacer las exigencias de cosechas más abundantes.

Fue un verdadero acontecimiento para la población montevideana, sitio obligado de paseos, dió nombre al lugar que ha perdurado hasta nuestros días no así el molino, que después de la expulsión de los jesuitas pasó a manos particulares. A principios del siglo XIX entraba en desuso. Envejecidas y desgastadas sus paredes, arruinado su mecanismo, fue vendido en 1810 a un interesado en el terreno.

Reemplazando al viejo molino de los jesuitas aparecieron en Montevideo, poco después de 1820 los molinos de viento en la Unión, contemporáneos al parecer de los que

se levantaron en Raífo y Colón. Así se consigna en el trabajo suscrito por Gr-dofredo Kaspar en el tomo VI de la "Revista de Arqueología", quien dice debieron llamarse "del globo" o "de la esfera" por el símbolo que figuraba en la parte superior del techo. Los describe de aspas muy cortas en contraste con la alargada lanza que las mantenía alejadas del muro cuya forma reproducía un cono truncado. Posteriormente hacia 1839 se instalaron otros molinos de viento en esa región llamados "del galgo" que inspiraron y dieron título a un cuento de Eduardo Acevedo Díaz quien explica su nombre por "un galgo de hierro con sus pies en el vacío y la cola encorvada" que cotonaba el cono aplanado que constituía su terminación superior. Abandonados hacia 1867, en sus proximidades se construyó el llamado "de la Llave" que a principios de este siglo corría igual suerte que sus antecesores. El molino a vapor vino hacia 1907 a superar la etapa de los viejos molinos de viento que todavía en 1910 subsistían en esa zona y en la de Maroñas donde se instalaron dos grupos de molinos; el más importante fue el llamado "de la Sirena". Difierían éstos de los primitivos molinos de viento en el tamaño de sus aspas que se habían alargado notablemente manteniéndose sin embargo invariables en su número de cuatro, como los clásicos molinos holandeses.

IV

El molino de Pérez vino pues, al promediar el siglo pasado, a continuar la tradición del antiguo molino de los Jesuitas, cuando ya abundaban en los alrededores de la ciudad, los de viento. La fecha exacta de su fábrica e instalación no la tenemos pero se ubica hacia 1840, en una de

las propiedades más importantes que poseía D. Juan María en las proximidades de Montevideo. En el año 1834 había adquirido 5000 cuadras en el llamado Rincón de Carrasco, Buceo y la Chacarita, entre el camino a Maldonado y la costa del mar. En la zona más alejada de ésta, hacia la Chacarita hizo edificar la casa familiar de verano y en el extremo suroeste, del lado del mar, sobre la pequeña cañada que desde los médanos corre a la ensenada del Buceo, hizo levantar una recia construcción de piedra y ladrillo para albergar un molino que transformara en fuerza motriz la pequeña corriente de agua hasta entonces anónima y la hiciera servir a la molienda del trigo que se cosecharía en las 40 cuadras de pan llevar que anexó al establecimiento.

El edificio se componía de dos plantas en las que se distribuían el cuarto de molienda, los graneros, depósitos y departamentos de vivienda en los que se recogió su dueño, ya ciego, en 1845, en plena Guerra Grande, buscando en el sosiego del lugar, el reposo que necesitaba su cuerpo y su espíritu quebrantado por la agitación de la ciudad sitiada en la que permaneció residiendo su familia. Avanzada la primavera D. Juan María Pérez encontró allí efectivamente el reposo definitivo. Falleció el 17 de noviembre de 1845. El Molino de agua continuó sus tareas. No sabemos hasta cuándo. Posiblemente al finalizar el siglo, como sus colegas los de viento, debió ceder ante los nuevos mecanismos de vapor. El tiempo debió hacer también su parte. Envejecido y abandonado constituyó desde entonces un rincón evocativo del pasado que unió a la serena emoción de sus ruinas los valores estéticos de un paisaje natural a veces agreste y bravío que no pasó desapercibido a la sensibilidad de nuestros

artistas. Domingo de Santiago nos ha dejado una hermosa agua fuerte del molino solitario y su cañada, en medio de un paisaje invernal inundado por las aguas. Pedro Figari concurría allí a pintar en una época en que la zona era frecuentada por lavanderas y hasta no hace mucho tiempo el viejo molino fue el centro de actividad de un taller de pintura que hoy lleva su nombre.

Actualmente se ha querido restituir al Molino su antiguo carácter. Se ha colocado de nuevo el muro de la represa y rehecho el canal que conducía a ella el agua. Se le ha reincorporado uno de sus elementos fundamentales desaparecido por obra del tiempo: una gran rueda de madera que constituía parte de otro viejo molino situado en el Abra de Perdomo, departamento de Lavalleja, similar a la que accionó primitivamente. Se ha restaurado la tirantería de madera del techo y de los entrepisos. Las paredes, algunas ya agrietadas, asentadas en sus orígenes sobre cimientos de piedra, nunca fueron revocadas. El ladrillo rojo con que están construidas siempre se ha mantenido a la vista dando una fisonomía particular al edificio. Es propósito de las autoridades municipales revestirlas con un revoque adecuado que a la vez que preserve al ladrillo, que ha sufrido el desgaste del tiempo, conserve su colorido tradicional. Esta reconstrucción externa estará acompañada de la reinstalación de los mecanismos interiores que permitan su funcionamiento.

De tal modo la vieja construcción recobrará su aspecto originario y seguirá siendo lo que fue hasta ahora en el recuerdo popular: testimonio de una época, documento vivo que muestra la evolución operada en las costumbres y en los métodos de trabajo del país.



Contrabandista

Por JULIO C. DA ROSA

Viejo, mansejón y panzudo; con casa en el pueblo y la mitad de los hijos casados, el canario Francisco Vaz hasta la facha del contrabandista había perdido.

Perdiste hasta la vergüenza... —le decía Perico Méndez, mirándolo dejar un vaso de caña brasileira por un vaso de vino.

Hacia años que Vaz estaba retirado. Tantos cuantos llevaba de empleado público más cuatro. Dos que había andado tratando de convencerse de que ya era hombre en edad y circunstancias de pensar más con la cabeza que con el resto del cuerpo. Y otros dos que le había costado convencer a un político que debía "meterlo en el por-supuesto". Sumado todo eso con lo que había andado a pata de caballo por esos campos y montes y noches, le daba leguas y leguas de tiempo.

—Uno mira p'atrás y ya ni de la la propia cara se acuerda.



Veinte años y mujer encinta tenía cuando el primer viaje a la costa. Acababa de cumplir tres meses de calabozo ganados en unos días de milico. Había entrado

a servir como quien hace un pacto con el asco. Desesperado. Desesperado de ver subir y subir la barriga de la mujer, al mismo tiempo que bajar y bajar los ahorritos de unas changas en cierto modo culpables de la situación. Se le habían dado medio juntas y el andaba de novio. Gurí nuevo, engolosinado con aquel mundo de plata, ya no pensó mas que en el casamiento. De nada valió el escándalo que le armó el padre, ofreciéndole desde la más soberana paliza hasta un lindo pedacito de tierra para hacerlo reaccionar. Se casó. Y como estaba escrito, a los cuatro o cinco meses ya andaba con la cabeza totalmente tomada por aquel asunto del sube y baja. Un poco por no dar el brazo a torcer, y el resto porque nunca le había hecho mucha gracia pasarse el año redondo jineteando el mango de la azada, agarró el camino más corto. Eran tiempos de mucha demanda y poca oferta de millicos. De modo que fue presentarse y a la semana estar en servicio.

—Aquéllo fue como manteca en hocico e'perro.

El uniforme no se había hecho para Vaz. Aún no había aprendido a hacer la venia ni a medio cuadrarse según el reglamento, cuando le anduvo bajando a machete la oreja izquierda de un sargento con más requisitos que la Constitución de la República. La escasez de millicos era muy grande; pero no hubo más remedio que darle de baja y meterlo preso.

Recién salía y ya andaba en tratos para "quemar" el malacara ensillado y el Smith cuarenta y cuatro, cuando se le apersonó el mayor de los Iguiní.

—Ando buscand'un hombre.

Vaz sabía lo que eso quería decir en boca de quien lo decía y en el momento en que era dicho.

—Casi nada buscás...!

Se quedó pensando en el vientre de la mujer, ya a punto de madurar. Preguntó:

—¿Pa cuándo?

Iguiní era un rayo.

—P'ahora; esta noche salimo.

Los gritos del padre enseñándole a escarbar la tierra y a respetar la ley, le aventaron a Vaz de la cabeza la imagen anterior. Tras los gritos vino la propia figura del viejo a su pensamiento. A él le dió tristeza verlo como lo vió: allá lejos, solo en medio de la chacra bajo el sombrero de pajilla; escarranchado sobre los camellones, azada en mano, escupiendo tierra y goteando sudor de las barbas tordillas. La tristeza se le disolvió en unas ganas tremendas de salir corriendo allá derecho, arrancarle la herramienta de entre las piernas y mandarlo a tomar mate como dios manda; que para eso había criado el tamaño grandulón de hijo que allí estaba. Pero cuando levantó la cabeza para contestarle al contrabandista, tenía de nuevo ante sí la presencia de la barriga puntiaguda.

—Un hombre... Si rebajás las pretensiones, contá conmigo.

En silencio, Iguiní le tendió la mano. Al estrechársela, Vaz le sintió el agradecimiento. Después se lo vió en los ojos.

Esa misma noche partieron. Eran veinticinco cargueros y cuatro hombres al mando de Iguiní. Y mil quinientos pesos de capital en plata.

Hasta los alrededores de Río Branco llegaron sin novedades de bulto. A la policía no le interesa tanto el contrabandista que va co-

mo el que viene. Incluso lo deja pasar tranquilo de vacío, para poder agarrarlo más manso con carga.

La novedad los estaba esperando allá. Mal llegaron, se desató un temporal de tres días. Lo peor que puede sucederle a un contrabandista en aquel lugar, antes de surtirse. La zona está sembrada de boliches, boliches que viven tanto del contrabando como de los contrabandistas. Especialmente en épocas de mal tiempo, cuando se arman las grandes timbas. Del mismo modo que en el oficio y "encañado", un contrabandista se juega la vida, en la ociosidad y aburrido se juega la plata que lleve. En una noche, a veces, se define la suerte de toda una comparsa. Y a menudo ocurre que después de haber hecho veintitantos leguas con los cargueros vacíos hasta allí, esa comparsa tenga que regresar desde allí con ellos vacíos.

Apenas se desató la lluvia, Iguini llamó a Vaz y le entregó los mil y pico de pesos.

—Te vas a dormir al otro extremo del pueblo.

—Entendido.

—Mientras llueve, no me conoces.

—Ni de vista.

—Así te pida por mi madre.

—Así te disfracés de general.

Pero a la media noche del primer día le estaba golpeando la puerta. Lo que Vaz nunca supo, fue cómo dio el jefe con el rancho

del brasilero adonde él fue a parar. Un rancho escondido entre unos mamburrales, lejos del pueblo.

—No me queda ni pa tabaco.

—¿Cuánto perdistes?

—Lo que tenía.

—Tomá. Eso es mío.

Agarró Iguini el puñado de plata. Lo acomodó bajo el poncho, estuvo lardeando. De repente lo encará a Vaz.

—Bueno vamo.

—¿El qué?

—¿No vas?

—¡Ni mamau! ¡Pelate!

Calladito se "peló". Apenas dió vuelta, a Vaz se le borró el ruido de la lluvia.

Estaba queriendo aclarar, cuando volvió. Casi le echa la puerta abajo a patadas. Borracho como un condenado. Ya ni el poncho traía. Empapado y todo, entró sacando pecho.

—Como jefe te ordeno que m'entregués todita la plata.

Masticando un bostezo, le contestó Vaz:

—Mirá che jefe, anda'dormir.

—M'entregás la plata o te meto una bala.

—Me parece que con una sola no vas a sacar ni diez peso...

En la respuesta, Iguini reconoció al verdadero canario Chico Vaz. Se sentó en la cama como a meditar. Al minuto roncaba como un caballo.

Se despertó sobre el amanecer del segundo día. Miró para todos lados y estaba solo. Escuchó y se-

Los hombres se suceden unos a otros como las hojas de los árboles: tal es la vida del cuerpo; la del alma durará siempre. HOMERO

guía lloviendo. Metió la mano bajo el colchón y estaba el cinto de Vaz, tendido a lo largo, duro como una víbora atragantada.

Vaz había salido a buscar con qué hacer unas tortas fritas. Cuando volvió, el otro ya no estaba. Antes de dar vuelta el colchón, antes de ver el cinto flaco y arrugado como una tripa seca —antes— él ya sabía que tampoco estaban allí los mil quinientos pesos. Pero tenía que confirmar. Confirmó, largó los ingredientes y salió desalado puerta afuera.

Llegó sin resuello al boliche de la timba. Encontró a Iguini ya en los últimos cien pesos "apilados" a un cinco contra una sota. Primero le vinieron ganas de agarrarlo a tiros allí no más. Después, de romperle a trompadas aquella cara repugnante que tenía; una cara color carne muerta. Pero esperó a que el tallador "se diera vuelta". Claro que mal le vió asomar los tacos a los zapatos de la sota, agarró al jefe de un brazo, le hizo una seña con la cabeza que el otro entendió sin pensar ni chistar, y se sentó en su sitio. Seguía cayendo agua.

Al aclarar del tercer día lo fue a despertar. Iguini no se había terminado de enderezar en la cama cuando el canario lo "tapó" con el montón de "chalias". Cien pesos propios que le quedaban en el bolsillo, le habían producido el doble del capital común.

El jefe se enganchó las bombachas y las alpargatas, se le acercó y le dió las gracias despacito. Enseguida se terminó de vestir y le dió la orden de cruzar a hacer surtido. Afuera brillaba el campo "ensopado", a la luz del sol recién nacido. Allí adentro, con los labios apretados, seguían esperando los paquetes para las tortas. Fué por

lo único que Vaz lamentó la postura del tiempo.

Al oscurecer estaban todos los contrabandistas reunidos para iniciar el viaje de regreso. Dió el jefe las últimas instrucciones y se pusieron a "ordeñar": se agujerea el barril con un clavo, se le mete una vaina de pasto y se chupa. Si la caña es buena, de ese barril se llenan las botellas. Si no, se sigue por los otros hasta hallar la que se busca. O no hallarla, que tanto da cuando se está en marcha. Lo que importa es tragar alcohol. El contrabandista tiene que andar siempre "pronto", para poder estar siempre pronto.

Cerrada la noche emprendieron la marcha. Las dos filas de caballos parecen dos enormes cien-pies cortando rumbo y sombras; dos bichos panzones, contrahechos por el barrilerío que les cae a ambos lados. Cada animal lleva dos barriles acollarados en forma de malleta, bien sujetos a la "bimbarra" por arriba y a la cincha por abajo. La cola de cada caballo va atada con nudo potreador al cabestro del que le sigue. Libre el cabestro del primero de la fila, para llevarlo de tiro; y libre la cola del último, salvo el caso de algún cruce a nado, donde tenga que arrastrar a un contrabandista que haya perdido el caballo de monta.

Después de la lluvia, la marcha tiene sus grandes inconvenientes. El suelo pesado dificulta el andar de los caballos. El ronquido de las cañadas atoradas y la fiesta del ranerío, sumados al "bum-bum" de la caña en los barriles incompletos, ensucian el oído de los hombres.

La consigna es cruzar el Tacuarí antes del amanecer, única forma de poderlo cruzar antes de que le lleguen las aguas de arriba.



A eso de media legua del resto de la partida, van Vaz y Fernández Chico de campanas.

La noche se aprieta contra la tierra. No se ven ni las manos. La orden es de aguantar hasta la tos; cuanto más las ganas de fumar. De las ganas de conversar ni se acuerda un contrabandista en mar-

cha. Chupa caña y piensa. Piensa "con los pies sobre la tierra" al comenzar el viaje; piensa lo que piensa cualquier individuo lejos del pago, de la mujer y de los hijos. Pero sobre la media noche, generalmente ya empieza a pensar disparates; cosas que no tienen "recostadero". Quien más, quien

menos, a esa hora, anda "comprando campo" a diestra y siniestra o "paseando" en el mejor auto del pueblo a la luz del sol. Claro que el codazo de un compañero al pasar la botella de caña o un alto repentino, alcanzan y sobran para volver al lomo del caballo al más distraído. Así se envejece de contrabandista.

Al oílfatear el río los campanas sofrenan los matungos y se bajan a esperar que se aproximen los cargueros. Cabeza con cabeza, cambian algunas palabras para combinar la acción inmediata: explorar la picada y apretar el alambrado que la atraviesa. A Vaz no le queda caña.

—Pasá.

Fernández tiene su botella casi llena.

—Ando medio sentido de adentro.

Apenas moja los labios, se la entrega al amigo.

Al llegar el jefe, los encuentra de nuevo montados. Mientras orinan hombres y caballos, se atan los últimos detalles. Cuando parten de nuevo los campanas, ya está otra vez todo el mundo listo. Amartillados hombres, caballos y revólveres. La noche parece un paredón ahí, cada vez más cerca de las narices. Braman cada vez más fuerte las cañadas. Menudean cada vez más seguido los tragos.

La picada es angosta y vivorea monte adentro como cinco cuadras. Poco antes de llegar al río, bordeando los barrancones, está el alambrado. Fernández, que conoce árbol a árbol, va de vaqueano. Lo de Fernández Chico no le viene por nuevo, sino por hijo de Fernández grande, contrabandista abuelo de contrabandistas.

Están en el claro del apretadero. Poco más allá está el río ya gru-

ñendo como bicho enojado. Con el caballo de la rienda, Vaz se apresta a desenganchar el alambrado del poste que lo sostiene, cuando raja la noche la primera descarga. Son como diez carabinas escupiendo al mismo tiempo. Apenas se abraza Vaz al suelo y le alcanza a gritar al otro, irrumpe la segunda. Son como veinte carabinas. Un formidable relincho y dos o tres saltos de su malacara, levantan de nuevo al canario, siempre a los gritos con el compañero. Sin ninguna respuesta, atina a salir en busca de su caballo, a los manotazos por entre la oscuridad y los árboles. Al topar con riendas y cabestro, se dispone a montar. Va a agarrarse de la crin, cuando siente mojárselo la mano en un líquido tibio. La sangre del caballo es como la propia sangre para un contrabandista. Vaz vuelve a llamar a Fernández y Fernández no responde. Tinta la mano izquierda en "su propia" sangre del malacara, y empuñando con la derecha el cuarenta y cuatro, el canario se dispone a llenar con todas sus fuerzas el vacío inmenso que lo está acorralando.

—Tiren milicos desgraciaus, que aquí hay un hombre y un caballo de la misma sangre. Y se desploma por los barrancones "meneando gatillo".

Le respondió un silencio imponente, emparedado entre noche, monte y cielo. Un silencio apenas subrayado desde lejos por el tropel de un caballo al galope y los gritos de unos teruterus. Vaz sabía bien que su caballo estaba desangrándose unos metros más allá. Asimismo todavía no quiso creer que el que disparaba fuese Fernández chico. Aún al remontar el barranco iba trantando de espantar aque-

la idea. Recién cuando estuvo frente al malacara muerto, la aceptó definitivamente. Un contrabandista se siente del todo solo, cuando comprueba que ha perdido el caballo.

Al oír el tiroteo, el jefe había dado la orden de ganar el monte. Mucho rato después, pudieron tomar contacto con el canario.

—¿Y Fernández?

—Fernández taba medio apestau sin caña.

—¿Pero and'está!

—No sé.

Mudo, Iguini sacó el cuchillo y allí no más empezó a los hachazos para separar los cargueros del "flore". A rebenque, se los desparramó enseguida monte adentro.

Se abalanzaban las barras del día. Hinchándose como un reptil fantástico, empezaba a asomar el Tacuarí. Todavía daba pie. La disyuntiva era cruzar o exponerse a lo peor. En eso estaban, cuando se desgranó una nueva descarga.

—¿Al agua y a peliar!

Fue la orden del jefe. Y la orden se cumplió al pie de la letra. Hervía el río de balas. Temblaba el aire de estampidos, maldiciones y relinchos. El monte parecía envuelto en un incendio.

Chorreando agua, caña y sangre, llegó el turbión a la otra orilla. Habían varios caballos y otros tantos barriles mal heridos. Y el canario Vaz dele bala desde las ancas de un carguero. El fuego vino a cesar del todo, recién cuando se

hundió en el monte el último caballo.

Fueron a reunirse varias cuadras más arriba del paso. Estaba allí Iguini hecho un tigre dando órdenes entre la sangre de los mancarrones y el olor a sangre y pólvora, cuando por entre unas ramas asomó Fernández a caballo, preguntando por sus cargueros. De un salto el jefe le cayó al lado. Con el caño del revólver, le dijo, más que con las palabras ahogadas en el espu-maraje:

—¿Andá'buscarlos p'aquel lau!

Ya estaba bien claro. El hombre no hizo más que mirar hacia el rumbo indicado al otro lado del río, y salir al tranquito derecho al paso. Al tranquito; como tirando cuentas, iba. Ni componer el pecho se le sintió.

Eso fue lo último que pudieron presenciar de Fernández chico vivo. Todo lo demás fue oído o supuesto. Oída una descarga cerrada de diez o veinte carabinas, unos minutos más tarde. Y supuesto lo que hay que suponer cuando después de eso desaparece un hombre con caballo y todo en medio de un río campo afuera.

Pero fue a todo eso junto: a lo ocurrido, a lo oído y a lo supuesto en esos pocos minutos, que todos atribuyeron la pérdida total del contrabando en manos de los milicos. Bastaron unos pocos tiros; pero hubieran bastado menos. Pues sin que lo tocara una bala, el jefe estaba herido. Herido a partir de aquella descarga cerrada y lo de-

más. Como desangrándose de aquella muerte, temblando había quedado allí. El tigre temblando ...!

Viejo, todavía Iguini solía sentarse en la cama hecho un loco, llamando a gritos a Fernández chico.

De aquella primera prueba en su carrera de contrabandista, Vaz volvió a la casa con unos cuantos pesos ganados en la timba de Río Branco. Encontró a la mujer con semejante gurí prendido de la teta.

—¡Cómo pa no hacer bulto, éste!

Dijo y cayó en la cama.

—Dormí como tres mese seguidos esa vez...

— 0 —

Así habían empezado los veintitantos años de Vaz en el oficio. Y así terminaron. Contrabandear a lomo de caballo es vivir así. Vivir así, hasta morir también así.

Claro que viéndolo como lo veía todo el mundo a él en el pueblo, hecho un perfecto servidor de la nación, nadie era capaz de imaginar que por aquel cuerpo hubiese pasado todo lo que pasó a lo largo de media vida. Media vida que pudo haber sido la vida entera de Vaz. La culpa de que no haya sido, era cuestión más ajena a su voluntad de lo que parecía. De lo que le parecía a él mismo incluso. Que al fin no hizo ni más ni menos de lo que hicieron muchos como él: dejarse vencer por una verdad que rompía los ojos. La verdad de que el contrabando a la antigua se estaba convirtiendo en un lujo de muy poca gente. Acaso de algún muchachote recién

"emplumau", de los tantos que se pegan a una comparsa por pura corazonada, para luego no más andar "comprando jabón" en el primer tiroteo. O de uno de esos individuos que ya no tienen más que el pellejo que perder y que andan ganosos de perderlo. Nunca para un hombre todavía rodeado de hijos que lo precisaban. Y a los que no iba a dar que comer con un viaje a la frontera cada uno, dos o tres meses, según anduviesen las cosas.

Hizo lo que había que hacer: renunciar al sistema viejo de contrabandear. Renunciar al lomo del caballo, a la comparsa, a las marchas, a la noche y al monte. Pues porque envejecieran los métodos de realizarlo, no iba a desaparecer algo tan esencial para la vida de Treinta y Tres como el contrabando. Para sustituir aquellas tradicionales caravanas de caballos enrabados, enhebrando noche por esos campos, allí estaba el ferrocarril a Río Branco a disposición de los intereses departamentales. Entre esos intereses estaba el muy importante interés por el tabaco, la caña, los dulces y algún grano o género baratos que ofrecía el Brasil. Todo eso, aparte del interés de ir viviendo, de individuos como el canario Vaz.

Con más recelos que cotorra escopeteada, empezó a probar el sistema rápido y seguro que ponía el Estado a su servicio. Como ni de las espuelas se había desprendido, pasaba allí tranquilamente por un hacendado cualquiera, de esos que desmontan del caballo ya sobre el estribo del tren. En esa

prueba anduvo los dos años antes de decidirse a pedir el empleo. Decidirse definitivamente. Porque a las pocas semanas ya había empezado a decidirse. Y no porque el nuevo sistema dejara de rendirle. Al contrario; con un viaje día por medio, le alcanzaba para "pasarla hech'un jefe".

Fueron otros los inconvenientes. Cosas que Vaz no hubiese contado a cualquiera; porque se daba cuenta que sólo quien tuviera en su haber muchos años de contrabando por tierra, habría podido comprenderlas. Cosas como la luz, por ejemplo. La continua luz; la demasiada luz. No se había apagado la del sol, cuando se encendía la del tren. El único remedio que él encontraba para medio esquivarle, era esconder la cabeza como el avestruz. Cosas como la suavidad de la marcha. También la continua, la demasiada suavidad. ¿Quién hubiese sido capaz de creerle, o por lo menos de quedarse serio oyéndolo decir, que a veces sentía ganas de que el tren saliera al trote o al galope? Y así.

En una ocasión todo eso se le juntó allí adentro. Venía como siempre sentado en un rincón, rodeado del paqueterío y las botellas. Sábado de tarde, era. Día y hora en que la gente está apilada en las estaciones. Subían y bajaban hombres, mujeres y gurises como hormigas. La "segunda" parecía una olla hirviendo. Una olla llena hasta la boca. Recalentada por el sol presente de cuerpo entero; lanzando bocanadas de vapor tabacoso, al son de los aullidos de una acordeoncita sobada por un

pardo. Sobraba la luz, como siempre; sobraba hasta derretirse contra los vidrios y los metales y chorrear por todas partes. El tren parecía quieto en un mismo lugar de tan sereno.

Pero más que la luz y la quietud; peor que todo eso y mucho más para el canario, era el montón de milicos que iba allí; aquel botonerío y aquel corraje hacia cualquier lado que mirara. Tropezaba él con ellos, los sorprendía él. Ellos ni por casualidad se enteraban de la presencia del contrabandista rodeado de bultos y armado hasta los dientes que llevaban al lado. Mordiendo la lengua y escondiendo la cabeza entre las manos, aguantó hasta más de la mitad del trayecto. Pero seguía parándose el tren en las estaciones y seguían subiendo milicos. Abrazaba la luz. Ardían las narices del vaho "catinguiento"; zumbaban los oídos del escándalo de la acordeón.

De repente Vaz no pudo aguantar más. Levantó la cabeza como buscando aire; miró para todos lados, pegó un salto y quedó parado en el asiento. Desde allí empezó a gritar, pero a gritar como un loco enfurecido, golpeándose el pecho:

—Aquí tienen un contrabandista, milicos inservibles! ¿Quihacen que no proceden? ¡Tan robándole la plat'al gobierno, manga e'sanguijuelas!

Una carcajada unánime —policiá incluida— fue sacudiendo el tren cerca de un quilómetro. Terminó en una voz venida de allá de un extremo del coche:

—¡Ya tas mamau, canario chupistegui!

Antes de caer, pudo contestar:

—Qué mamau ni mamau! Toy fresco com'una lechuga.

Y estaba fresco. Pero después de aquello, lo mejor que podía ocurrirle era pasar por borracho. Pasó. Entre unos cuantos milicos lo llevaron a la plataforma, lo hicieron tragar unas drogas, lo refrescaron. De todo eso se enteró en la cama, días después.

Lo último que vendió fue el Smith cuarenta y cuatro. Le parecía mentira tener que desprenderse un contrabandista del revólver. Y más que mentira, seguir siendo contrabandista sin revólver. Tanto fue así, que resolvió no seguir siendo. Si todavía siguió tanto tiempo, fue culpa exclusiva de la demora del empleo. No obstante lo que forcejeó para que le saliera.

Andaría más o menos redondeando los dos años de forcejeo, el día que al bajar del tren se encontró con la noticia de que el puesto lo estaba esperando. Resolvió no hacerse esperar más. Alquiló un auto para repartir bultos y botellas y despedirse de los clientes. Antes de la media hora estaba allá. Pero recién como a las tres horas de "amansadera" lo llamaron:

—Vaz, Francisco ...

No se dió por aludido.

—¡Vaz, Franciscoooo...!

Se arrimó.

—¿Es usted?

—Sí, pero al revés.

—Es para la ficha.

—Pa lo que fuese, siempre llev'el Francisco adelante del Vaz.

—Bueno. ¿Qué sabe hacer usted?

—Yo contrabandiar.

—¡Mire qu'está en una oficina pública!

—Te dond'esté, yo digo la verdá.

—¿Qué más sabe?

—Más nada.

De allí salió sabiendo que quedaba "incorporado". A la semana siguiente le darian destino. Cuando la semana siguiente supo que el tal destino era de sereno, se sacó el pucho de la boca, para dar paso a la carcajada:

—Mire usted! Sereno yo! ... Ni Dios aguanta la risa esta vez.

Casi sin sentir, Vaz se fue convirtiendo en el hombre pesadote y tranquilo que todos conocían. Un hombre acostumbrado al pantalón y al botín. Y más o menos hecho a aquel vacío que le había dejado en la cintura la venta del Smith.

Los domingos y días de fiesta se iba al monte con un par de amigos viejos. Tomaban mate, churrasqueaban, proseaban, se aburrían. Después se iban resbalando despacito, de espalda contra la tierra. Quedaban tendidos a lo largo, con los sombreros en los ojos. Dormían a pata suelta bajo los árboles. A bocas de noche se despertaban; avivaban el fuego y se prendían otra vez al mate y a la prosa.

—¿Cuándo te jubilás, canario?

—Me faltan años.

—¿Cuántos tenés?

—Veinte de contrabandista y doce d'estau.

Allá por la media noche regre-

No me digáis que un grande hombre no llora nunca. Un grande hombre llora, pero sus lágrimas son furtivas. PENSAMIENTO CHINO.

ban. Pesados de carne, de agua de monte. Felices de ser hombres con casa, mujer y vida sosegada. Sobre todo, con cama tendida.

Vaz había empezado a sentir la necesidad de aquellas farras. No podía explicar bien; pero notaba que el monte le había "como abierto una ventana adentro". Notarlo empezaba a asomarse por esa ventana, fue todo uno. Se quedaba las horas masticando el pucho, fijos los ojos en la espesura negra, que se perdía a lo lejos culebreando por entre sierras y valles. Callado el canario. Los otros viejos lo miraban, se hacían señas y se "maaban" de risa.

Una mañana se destapó. Estaba allí en aquel ser, los otros en lo de siempre. El viento peinaba los mataojos, haciéndolos brillar al sol. De repente Vaz se quebró el sombrero, escupió el pucho y se dejó caer:

—Les vi'a decir la verdá: pa morir contento, yo tengo que morir defendiendo cargueros por esos montes, meta plomo con la millcada!

Fue desde ahí que se animaron aquellas reuniones aburridas en el monte. Algunas veces amanecieron oyendo al canario contar las aventuras bárbaras de sus tiempos viejos, por esos campos y montes y noches sin fin.

EL BARRIO DE LOS POCITOS, según el *Diccionario Geográfico del Uruguay*, editado por Orestes Araújo en el ya lejano 1912: "Hace treinta y tantos años que allá en los arrabales de las quintas de Montevideo en un sitio desierto y abandonado se trazó un plano de un barrio que se denominó los Pocitos, destinándolo para el servicio de las lavanderas que no encontraban sitio en los lavaderos de Acuña y Sauces, hoy ciudad, vendiéndose los terrenos a vil precio. Aquello era muy lejos, y una que otra lavandera iba allá con su mancarrón a la mañana y huía a la noche con el carguio de ropa lavada. Un buen día la empresa del tranvía a los Pocitos se le ocurre prolongar su línea hasta la playa y de ahí surge la idea de una estación balnearia, por la que tanto trabajó un ciudadano de quien nadie se acuerda. Don Rafael Pastore era en aquel entonces gerente del tranvía, y a él y a sus esfuerzos se debe en gran parte lo que hoy son los Pocitos, que constituyen un notable núcleo de selecta población; un sitio ameno, encantador y delicioso; la arboleda avanzada de la misma manera que la edificación veraniega aumenta; palacios, palacetes, chalets, casas de campo deliciosas: todo esto en medio de espléndidos jardines, surge allí por doquier. Los Pocitos no tienen en la actualidad nada que envidiar a ningún barrio análogo de las principales ciudades veraniegas del mundo."

. . .

Quien podrá reposar tranquilo cuando los infelices maldicen su descanso!
JOVELLANOS.

Los Cantos de Maldoror

(Fragmentos)

Isidoro Ducasse, conocido en el mundo literario con el sobrenombre de Conde de Lautréamont, nació en Montevideo el 4 de abril de 1846. El recuerdo de los luminosos cielos montevideanos, de la naturaleza de la América meridional, inflama sus vehementes y apasionados Cantos de Maldoror; por eso, no obstante pertenecer a la literatura francesa, podemos sentirlo, y por haber sido nuestra ciudad el escenario de su infancia, un poco uruguayo. Llegó a París el año de la muerte de Baudelaire, 1867, conoció a Verlaine en Bélgica y allí publicó sus Cantos. Murió el 24 de noviembre de 1870, a los 24 años de edad.

Viejo océano, tu eres el símbolo de la identidad: siempre igual a ti mismo. Tú no varías de una manera esencial, y si tus olas son en alguna parte furiosas, más lejos, en algún otro lugar, están en la más completa calma. Tú no eres como el hombre, que se detiene en la calle para ver dos perros mordidos el pescuezo, pero que no se detiene cuando pasa un cortejo fúnebre; que es esta mañana accesible y por la tarde está de mal humor; que ríe hoy y llora mañana. Yo te saludo viejo océano!

Viejo océano, tus aguas son amargas. Es exactamente el mismo gusto de la hiel que destila la crítica sobre las bellas-artistas, sobre la ciencia, sobre todo. Si alguno tiene genio, se le hace pasar por un idiota; si otro es corporalmente hermoso, es un jorobado horrible. Cierto, es necesario que el hombre sienta con fuerza su imperfección, —cuyos tres cuartos, además, son debidos a él mismo— para criticarlos de esta manera. Yo te saludo, viejo océano.

Viejo océano, los hombres, no obstante la excelencia de sus métodos, no son sino advenedizos para medir la profundidad vertiginosa de tus abismos; tal eres que las sondas, las más largas, las más pesadas te han reconocido inaccesible. A menudo me he preguntado qué cosa es más fácil de reconocer: la profundidad del océano o la profundidad del corazón humano! A menudo en la frente, de pie sobre los navíos, mientras que la luna se balancea entre los mástiles de una manera irregular, me he sorprendido, haciendo abstracción de todo lo que me aleja de mi fin, esforzándome en resolver este difícil problema. Si, cual es el más profundo, el más impenetrable de los dos: el océano o el corazón humano?

Dos Poemas de Jules Laforgue

Nació en Montevideo, el 16 de agosto de 1860, descendiente de una familia de origen bretón, el segundo de los tres grandes poetas que el Uruguay dió a Francia. Publicó en París sus primeros poemas y luego fue a Berlín como lector de la emperatriz Augusta. "Una hondísima ironía envuelve su sensibilidad hiperestésica, dice Diez Canedo, consiguiendo un efecto admirable con el uso de las frases familiares más vulgares". Murió en París en 1887, a los 27 años de edad.

TON GESTE

Tu aspecto
que a memento mori aspira,
ceñudo, me hace el efecto
de un: que no te vayas, mira...
Pero te diré lo que és
y por qué tomo soleta
a fe de honrado poeta
francés.
Tú, libre y tranquila campas;
mi corazón siempre ha sido
un calavera, perdido
de trampas.

Yo no soy más que un vividor lunar
que de círculos llena los estanques,
y es única razón de mis arranques
la de llegar a verme legendario.

Mis anchas mangas de mandarín pálido
recojo: fiero mi ademán provoca
y exhalo al fin, agrandando la boca
dulces frases de crucifijo escuálido.

Oh sí, llegar a verme legendario
en el umbral del tiempo charlatán!
¿Y las lunas de antaño, en donde están?
¿Y Dios? ¿Un nuevo Dios no es necesario?

(trad.: E. Diez Canedo,

Calle Ellauri

Por LUIS CASTELLI

Son algunos momentos vívidos solitariamente a lo largo de esta calle, los que han impreso en mí algo que podría ser llamado como la quintaesencia de un relato.

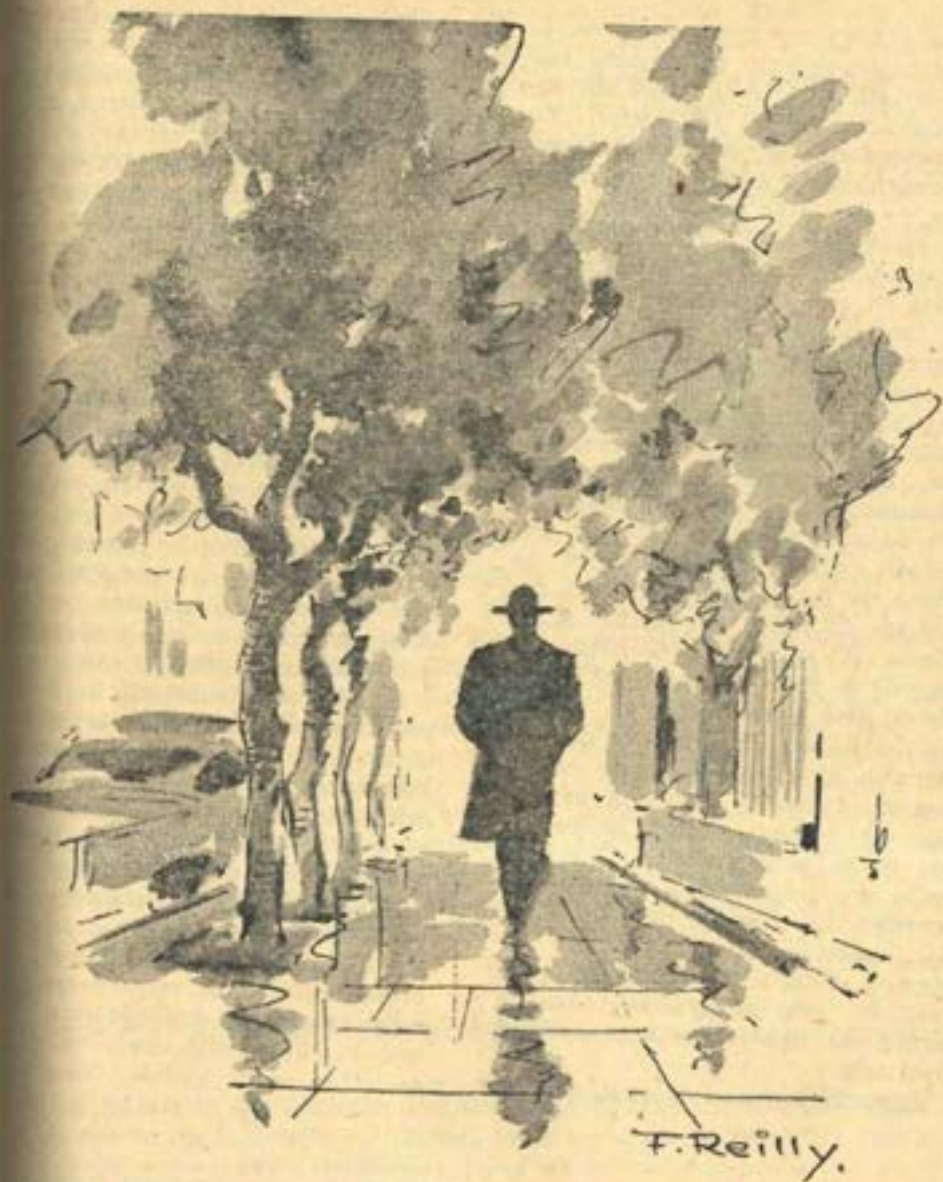
Yo era hace años — 1947 — profesor de Literatura en el Liceo Joaquín Suárez. Al descender del ómnibus cruzaba habitualmente varias cuadras de esta calle, y mis pensamientos giraban en torno a los autores que inmediatamente tenía que explicar a mis alumnos. Al mismo tiempo, no dejaba gustosamente de penetrarme del clima de la tarde, y de este modo, el intenso azul y las nubes entrevistas en el follaje de los grandes árboles, como las manchas de sombra que se movían sobre las flores de los jardines, se mezclaban, sin tener nada que ver, con el pistoletazo de Werther y el vestido blanco con cintas rosadas de Carlota, que se movía bajo un viejo nogal de Alemania casi doscientos años atrás. Yo encontraba perfectamente que aquella atmósfera juvenil y sombría de la novela se fundiese con esta luz cordial y silenciosa de abril. Y la novelesca ficción se me representaba, cada vez más ingrátida, en este sol de la calle y de los jardines, más como un estado poético de "La Vida Nueva" que como una verosímil tragedia humana.

En aquel entonces, dictando mis lecciones en tercer año, comenté a mis alumnos la importancia que un escritor como Goethe concedía

al sencillo trabajo de consignar en un "diario" — que no tenía por qué ser necesariamente íntimo — todos los hechos, circunstancias, errores y aciertos acontecidos a lo largo del día, acompañados luego por un balance total de la jornada, y por los necesarios proyectos para un mejor aprovechamiento del tiempo y un mayor desarrollo de las facultades personales. Lejos estaba entonces de suponer que, por lo menos en un caso, este consejo del escritor había sido tomado en serio. Años después tuve en mis manos el "diario" de un estudiante, comenzado, según escuché de su madre, en aquel curso de tercer año que estaba a mi cargo. Mas cuando la madre me mostró ese cuaderno el estudiante ya había muerto. De no haber mediado esta circunstancia estoy seguro que dicho escrito no hubiera llegado a mis manos.

Nunca había visto a la señora que, invitándome a su casa, me aguardaba con los ojos arrasados de llanto y un cuaderno en la mano.

—Nosotros habíamos regalado al pobre Luis —dijo ella— cuando manifestó su deseo de escribir un "diario", uno muy lindo, repujado de cuero y con letras de oro. Fue para un día de su cumpleaños. Pero nos sorprendió que después no escribiera en ese "diario" ni una sola línea. Tanto que supusimos que había desistido. Des-



que él falleció, escondido en una pila de revistas viejas que él guardaba en su cuarto, encontré este cuaderno. Pero lo que me escribió acá es muy raro. Se imagina a sí mismo como un muchacho pobre, huérfano de toda compañía y de todo cariño, que

ha venido de afuera y vive en una pensión. Yo no sé — agregaba la madre —, aquí nunca le faltó nada. No dio jamás la sensación de sentirse solo. Siempre fue cariñoso y muy compañero de sus hermanos... Yo no sé por qué escribirán los muchachos esas cosas.

La señora me condujo hasta el cuarto de estudio que había habitado su hijo. Allí sobre un escritorio veíase su fotografía. Yo lo recordaba perfectamente puesto que había sido un alumno destacado. Por otra parte la fotografía lo representaba con catorce o quince años, más o menos por la época en que concurría a mi clase. La cara del alumno tenía casi totalmente una expresión infantil. No usaba jopo sino que el pelo poco abundante, se mostraba en el centro de la frente con un mechón que parecía estar hecho de esos plumones que oculta cualquier ave bajo su plumaje exterior. Intentaba aquel mechón tener la forma de un caracol pero era demasiado flotante o rebelde. Aunque la foto no estaba coloreada, yo recordaba que la cara del estudiante era pálida, con un sonrosado débil en los pómulos que, si bien no denotaba signo de enfermedad, tampoco era una expresión de robusta salud. El rostro era bien proporcionado aunque tenía las orejas notablemente separadas. La mirada, más o menos fija, parecía estar pensando en algo, y aunque el rostro no sonreía, la boca mostrábase como a punto de hablar en una actitud confiada.

Recordé algunas escenas de cla-

se en que había intervenido este estudiante. Se le juzgaba como un alumno, sobre todo memorista que, bien vigilado por sus padres, mostraba fácilmente los frutos de un estudio metódico. Lógicamente no tenía todavía edad para pensar por su cuenta y, viniendo de una familia muy católica, sólo se permitía leer aquello que le recomendaban sus familiares. Recuerdo que una de sus lecturas era Hugo West. Nunca, por otra parte, me imaginé —dadas la sencillez, la obediencia, y la forma absolutamente discreta de vestir— que aquel alumno viviera en esta espléndida residencia en la que ahora me encontraba. Lo suponía hijo de una familia de mediana posición. No imaginé tampoco que pudiese ser hijo de un profesional, como efectivamente lo era.

En la conversación la madre procuraba probar mis facultades de análisis. Y yo no recordaba absolutamente nada raro en la conducta del hijo. Mi opinión estaba en todo de acuerdo con la de mis colegas. Buena aplicación, buena conducta, buena asiduidad, o sea, todo eso que la pobre madre se sabía ya de memoria. Si no hubiese sabido, de antemano, que aquella señora era católica, creo que lo habría adivinado en su cara. Una cara pálida, tímida, ya

ES UNA VERDADERA YEGUA FLAMENCA — Tan delicada frase fue el primer comentario que inspiró a Enrique VIII su prometida Ana de Cleves cuando desembarcó en Douvres el 31 de diciembre de 1539. Vaya en des-
carga del monarca inglés que había sido arteramente engañado respecto a su futura esposa con un retrato de la misma, pintado sobre marfil por Holbein, y que maldito si correspondía a la realidad. (Del Diccionario de frases célebres de Vicente Vega).

arrugada. La cara de una persona esencialmente nerviosa, representando más años de los que tenía. Una voz débil, que parecía pedir permiso o temer equivocarse, pero de la que no podía dudar, sin embargo, que respondía a un carácter firme, hecho en conductas tradicionales. Y una sencillez en el trato y en el vestir que hacían aparecer como inadecuado o sin importancia, el confort sin duda sobrio pero absolutamente sólido en que vivía. Era una de esas mujeres que parecen tener siempre más responsabilidades y deberes que alegrías. Se diría que el miedo vago y general a todo la hubiese dominado siempre, hasta dar a su figura ese aire de inseguridad y de fragilidad. No podía dudarse de que era una de esas madres que han vivido toda su vida pensando en los hijos. La desgracia que había experimentado agobiaba sus hombros, y dejaba un aire de pequeño animal azotado en sus ojos buenos, muy abiertos, grises. Veíase claramente que nunca se podría reponer de aquel golpe; y que, envejeciendo aun en los ambientes más dichosos y seguros, no cesaría jamás de hablar, de cuando en cuando, de su idolatrado hijo muerto.

Yo había visto que ella juzgaba una imprudencia, casi una profanación, el hecho de entregarme para su lectura el cuaderno del hijo. De haber éste vivido nunca se hubiera aventurado ella a lo que juzgaba una indelicadeza. Tenía que estar muy angustiada para ofrecer así, a un extraño, aquellos secretos que el hijo había hurtado a sus propios padres. No era necesario ser muy lince para advertir que era aquella una familia amiga de guardar celosamente su intimidad. Hasta podría suponerse con una cierta desconfianza general con respecto a la gente.

Esto pude observarlo mejor cuando hizo irrupción en la sala su hijo mayor. Entró creyendo que la madre estaba sola y, al verme, se sorprendió. Cuando fui presentado como profesor de su hermano, se le escapó una mirada de desconfianza, casi agresiva, que intentó luego mitigar con una sonrisa de cordialidad. "¿Qué tiene que meterse éste en nuestras cosas?" —tal fue lo que me pareció leer en su actitud. Era un corpulento muchacho, al parecer, muy seguro de sí. Cuando se retiró, su madre me dijo que estaba próximo a casarse. Este hermano mayor tenía un aspecto atlético, en nada parecido al

LA LEGION DE HONOR Y LOS LITERATOS. Sabido es que en Francia la roseta de la Legión de Honor, como en Italia el título de "cavaliere", se otorga con excesiva facilidad, a pesar de lo cual los pocos que no han sido condecorados aspiran con todas sus fuerzas a tan pueril satisfacción.

Sin embargo, no todos aceptan la vulgarizada distinción.

Entre los escritores se han dado algunos casos en tal sentido. Ante todo, las damas: Mme. Henri de Régnier (que firma Gerard d'Houville) y madame Marcelle Tinayre rechazaron la Legión de Honor cuando les fue otorgada por el gobierno de Francia.

Tres literatos hicieron lo mismo: André Gide, Francis Jammes y Maurice Ravel.

aire quedo de mi difunto discípulo. Claro está que era mayor. Llevaba el pelo cortado a la americana.

La madre pareció percatarse de esta brusquedad del hijo pero creyó más conveniente no hablar de ella ni dar explicaciones. Permanecimos en silencio, en tanto que llegaba hasta nosotros un fulgor blanco de alta tarde de invierno, filtrándose a través de las cortinas entreabiertas, como tules, de voile.

Salí pues con el cuaderno bajo el brazo. Al despedirme de la señora creí percibir claramente algo más. Ella no intentaba, de ningún modo, aproximarme a su drama y a su ambiente. Más bien temía que yo pudiera suponerlo. Ella quería sencillamente utilizarme. ¿Qué luz podría yo arrojar, después de haber leído aquel escrito, sobre las razones que tenía el hijo para escribir lo que escribió? ¿Cómo había que tomar ese "diario", en serio, con sensaciones en cierto modo premonitorias, o como una fantasía de liceal? Entre tanto, todo lo que yo podría sugerirle con mis comentarios serviría, por lo menos, para entretenerla en esa interpenetración que ella buscaba con el alma del hijo, ahora que había éste desaparecido. En tales circunstancias, cualquier tipo de observaciones, con tal que sean más o menos delicadas, ayudan a sobrellevar una desgracia.

Me fui a casa y comencé la lectura del cuaderno.

Hoy recuerdo de ella pocas cosas. Tenía en algunos momentos un aire marcadamente novelesco; en otros, aparecían versiones exactas de su vida personal. Por ejemplo, su aburrimiento en las clases. Detalle curioso, por haber sido siempre un alumno atento y acti-

vo. Al mismo tiempo su destacada actividad liceal, no le había arrancado una sola frase que demostrase si no vanagloria, por lo menos confianza en sí mismo, como tampoco podía leerse nada acerca de su futuro, carrera a elegir, modos de vida, placeres, viajes, etc.

La mayor parte del cuaderno giraba en torno a una relación amorosa, claramente secreta, con una muchacha a la que no vacilaba en citar con nombre y apellido, y que efectivamente era estudiante como él. Yo mismo conseguí recordarla de inmediato, en cuanto leí el nombre, pero claro está que jamás podía suponer, entonces, por ningún indicio, estos sentimientos del discípulo.

Metido en su imaginaria pensión, lejos de la madre a la que ubicaba en un pueblo del interior — había ya previamente matado al padre — iba día a día pensando en la muchacha mientras viajaba en ómnibus hacia el Liceo. Recuerdo uno de los instantes que narraba por el hálito casi poético que había sabido comunicarle. Mirando las ramas de los eucaliptos del Parque de los Aliados había sentido necesidad de representarse el semblante de la muchacha. Entonces todo su ser se trasladó de golpe al escenario de un balneario. Para ser coherente con la situación de estudiante pobre que se había infligido, hacía la aclaración de que un camionero lo había gratuitamente trasladado a ese sitio. Y caminando solo, cerca de la arena de la playa, entre unos renuevos de eucaliptos en donde el viento marino sonaba fragoroso, acariciado todo su cuerpo por los tallos blandos, jugosos, aparentemente lechosos de las plantas que el viento agitaba locamente, y allí envuelto

en el olor vegetal, en el silencio, en el sol radiante, él encontraba de golpe a la muchacha y ambos cubrían sus caras y sus brazos. La estudiante no dejaba en ningún momento de sonreír. Era como si estuviesen juntos, ella permanecía sonriente, lejana a la situación, con sus ojos levantados hacia el fulgente azul del día.

Otra escena que recuerdo de aquel cuaderno, y a causa de su imaginación y estilo pintorescamente infantil, es una escena acon-tecida en el patio del Liceo. El silencioso amor de mi discípulo había encontrado, como era de suponerse, un rival. El nombre de este rival, compañero de clase, estaba aludido en el cuaderno con iniciales casi seguramente verdaderas. Mi alumno se iba sintiendo desplazado. La muchacha sonreía día más veces, con el otro compañero, y era éste el único que seguía hacerla reír a carcajadas. Mi alumno en cambio no podía dueño de tal humor, a causa de las decretadas soledad y orfandad. Y así lo consignaba sensible-mente en el cuaderno. El tenía "ser triste, siempre triste". La muchacha lo había prematuramente rechazado y no podía jamás, ni siquiera apetecía tener, por ser demasiado frívolo, aquel espíritu de camaradería del compañero rival, que éste le sacase ventajas en la relación amorosa. También ella comenzaba a mostrarse estúpida,

y cruel, al reír de ese modo, con carcajadas que hacían caso omiso de su tristeza. Fue entonces, cuando los varones se pusieron a jugar a la pelota en un pequeño patiecito, que mi discípulo aprovechó la circunstancia para meterse en el borbollón y allí nomás, sin decir agua va, buscó al enemigo y le "chantó una patada en la canilla". Estas últimas palabras son textuales.

Otra escena que recuerdo, por revelar una sensibilidad verdadera, lamentablemente desfigurada por una sensiblería heredada del ambiente, es una noche cruel de invierno, en que llueve a cántaros, y mi alumno encuentra en la calle a un niño de su misma edad, hambriento, empapado, huérfano como él. Lo lleva a su pensión, le da comida y ropas, lo abraza. Los dos lloran. Y mi alumno quiere que desde aquella noche sean hermanos; y luchen siempre juntos en la vida, sin jamás separarse.

Las últimas páginas que recuerdo de aquel escrito deben de haber sido redactadas en los días próximos a su definitivo alejamiento del Liceo. Es una tarde lluviosa de comienzos de otoño. En la calle, donde no se ve un alma, pasa alguno que otro ómnibus casi vacío. La puerta del Liceo está cerrada. Sus muros grises muestran en algunos sitios el verdor del musgo que va trepando. El ya no siente hacia el Liceo aquella aver-

No se distinguían los griegos, como nosotros, por un nombre hereditario, de la familia, y otro variable, el de pila. No usaban comunmente más que el que se añadía el del padre en genitivo, por ejemplo: Kleon Dionos; Cleón, hijo de Díon.

sión de sus días anteriores. Se da cuenta que ahora empieza a estimarlo, que ha sido injusto. Recuerda algunos compañeros. Ya no los verá más. Recuerda luego a la muchacha. Ella — según él cuenta — no había terminado los cursos por acompañar a sus padres en un viaje a Europa. ¿Qué será de su vida? ¿Qué lugares magníficos estará ahora recorriendo? Ella pertenecía a una familia de alta posición. El era pobre. Su amor no podía, por lo tanto, más que nacer y morir en el más absoluto silencio. Así lo escribe. Pero me hubiera gustado — añade — estar ahora con ella, mirando la fachada del Liceo, "sin hablarnos nada, en esta hermosa tarde lluviosa, contemplando las hojas caídas de los plátanos, empapadas, casi secas, aplastadas por las ruedas de los ómnibus, embarradas, medio hundidas en los charcos". Y estarse allí sintiendo la vida que vivieron en el Liceo. Y este instante en que todo ha terminado. Después, él no tiene ya muchos deseos de volverla a ver. Le basta este instante, esta tarde, estas hojas caídas de los plátanos que, curiosamente, parecen obsesionarlo, para llevarse de modo imborrable toda la emoción de la muchacha y de su vida de estudiante.

Después de estas últimas páginas que me parecieron las más maduras, porque la ficción, muy tenue, apenas molestaba a un sentimiento real, seguían otras páginas que he olvidado por completo. Pero lo que

recuerdo, en cambio, con precisión, es que el cuaderno se interrumpía bruscamente, y daba la sensación de haber sido abandonado. La fatiga, u otros pensamientos, más para ser vividos que redactados, habían sin duda alguna, apartado al discípulo de su "diario".

Acabada la lectura retorne a la casa de la calle Ellauri. Fui primeramente recibido por el hijo mayor, el del pelo cortado a la americana, que me atendió más cordialmente que la vez anterior. Me hizo pasar y salió en seguida llamando a su madre con voz recia. Creí darme cuenta del papel que estaba representando el joven dentro de la situación dolorosa que había surgido en aquella casa. Siempre que sucede una desgracia es dable advertir que, si la mayoría de los familiares se entrega plenamente a su dolor, hay siempre alguno capaz de imponerse al orden de dar aliento y de procurar con una voluntariosa fortaleza sostener el ánimo de los restantes. Son los que no pueden o no quieren entregarse a sentir al difunto. Y esta actitud visiblemente contrasta con la reinante. Tal me parecía la de este muchacho, al ver tan atlético, tan seguro de sí, tan dueño de su voz abrupta y casi autoritaria. Y si dado su próximo casamiento, uno tenía que suponerlo enamorado, no es riesgoso suponer que la muerte del hermano era para él algo que todavía no había podido pensar en serio.

Si las lágrimas son efecto de la sensibilidad del corazón ¡desdichado de aquel que no es capaz de derramarlas! JOVELLANOS

Poco fue lo que pude consolar a la madre cuando, entrando, me preguntó con cierta ansiedad:

—¿Qué le pareció?

Le alargué el cuaderno y le dije:

—Señora, yo no veo allí nada más que pensamientos de estudiante y fantasías propias de la edad. Algunas me han parecido muy nobles y hermosas.

—¿Y en cuanto a esa tristeza... eso de creerse un huérfano?... ella misma, aunque llorosa, se daba cuenta de que aludía a una sensibilidad imaginativa al borde de lo risible, y no pudo menos de asinuar una sonrisa. ¡Qué tierno me pareció entonces el semblante de la madre, viendo que sonreír con los ojos llenos de lágrimas ante ocurrencias disparatadas de su hijo, ha poco tiempo fallecido!

—Me parece muy natural eso, —respondí yo—. Que los niños, los jóvenes felices, imaginen y vivan aventuras en la desgracia. Es como una compensación. Es al mismo tiempo una manera de aproximarse al dolor real de los otros. Es una caridad imaginaria, que generalmente anuncia la verdadera.

Luego pregunté a la madre acerca de esa relación amorosa revelada en el cuaderno, pues creyendo que ella lo ignoraba, me adelanté a decirle que el nombre y apellido designados en aquellas páginas respondían a persona verdaderamente real.

Min sorpresa fue grande cuando la señora me respondió:

—Sí, la chica es amiga de casa. Yo creo que de parte de ella hay un cierto interés por Luis. Pero prefería más bien salir con los otros... Ir a jugar al fútbol a su antiguo colegio de los Padres... que esas cosas que escribiste... de chiquillín..., a de-

cir verdad, no sé por qué pudo haberlas escrito.

Cuando me despedí de la señora, pugnaba yo tanto como la madre, por entender el valor real, la sustancia espiritual legítima que se oculta en ese caos de sensaciones, de imaginerías, de remembranzas, de impulsos, que constituyen el cerebro de un joven estudiante.

Todo parecía igualmente enigmático, puesto que el fallecimiento mismo del discípulo no arrojaba ninguna luz sobre su mundo interior. El estudiante había muerto víctima de un accidente de tránsito. La madre lo vio salir, en camisa, jubiloso, a los gritos, después de la hora del almuerzo, y subir al automóvil que conducía un compañero, íntimo amigo de la familia. A los veinte minutos se lo trajeron muerto. A cuatro o cinco cuadras de la casa el automóvil había chocado contra un ómnibus. El compañero que conducía la máquina, salió del accidente ileso, apenas con algunos moretones.

En tanto que me alejaba por calle Ellauri, de aquella casa y de aquella señora a la que sin duda no volvería a ver más, me iba preguntando qué significaba para mí tanto la vida como la muerte de aquel discípulo.

Dejando aparte el natural sentimiento de lamentación, me daba cuenta de que no podía responder a eso, con exactitud y con verdad, si lo hacía de una manera muy rápida, acogiéndome a algún pensamiento o reflexión clara y trillada.

Me dejé llevar por la atmósfera, aunque fría, pura y traslúcida, que la tarde de invierno iba extendiendo a lo largo de la calle. Las hojas de las palmas de los jardines de-

rretían sol, una fundida plata, flu-
yente, nueva. Las ramas de los
árboles copudos, separándose en
lo alto, con su urdimbre infinita-
mente dibujada reticulaban el aire
transparente.

Y yo volví a recordar, con mis
primeras clases en aquel Liceo
próximo, los pensamientos e ima-
ginaciones que me asaltaban al ca-
minar por esta calle. Por ejemplo,
lo que ya he escrito al principio.
Las horas de negrura y de pasión
de Werther, su pistoletazo final y
el vestido blanco de Carlota se re-
ducían para mí, aunque fuera ab-
surdo; a este fondo silencioso, mis-
terioso, de una tarde apacible,
vivida mientras caminaba por esta
calle Ellaury entre jardines flore-
cidos y friolentas y blancas tardes
de abril. El mundo novelesco de
Goethe era como el despliegue
desorbitado de un instante único,
algo así como la dilatada metá-
fora de un momento del corazón
absolutamente breve, absoluta-
mente indivisible, preciso, instan-
táneo, que dejaba brotar de sí una
embriaguez general de la vida.

Del mismo modo, todo aquello
que yo había leído del alumno, lo
que conocía de sus estudios y de
sus costumbres, lo habitual y lo
imprecisable de su vida, se me
aparecían como quintaesenciado en
un punto, en un instante brevi-
simo. Aquel en que contemplando
la puerta cerrada del Liceo, siente
su corazón vagamente anhelante,
pero al mismo tiempo casi com-
pleto, con sólo ponerse a mirar ob-
sesionantemente y sin pensar en
nada, unas hojas caídas de pláta-
nos, holladas por las ruedas de los

ómibus, amarillentas y semi hun-
didas en los charcos. He aquí lo
que he creído comprender como
un momento esencial de aquel es-
píritu. Y a todo lo restante no lo
veo nada más que como una metá-
fora: una metáfora no propiamen-
te fidedigna.

¿Os habéis preguntado alguna
vez, qué es lo que queda de los
grandes dolores, cuando los gran-
des dolores se han ido? ¿Os habéis
dado cuenta que lo que resta, de
más sustancial y de más propio,
no son sin duda memorias de acon-
tecimientos, de hechos, de accio-
nes, sino algo menos exterior, más
invisible, algo que llamaríamos,
a falta de término más preciso,
como el aroma de todo eso? ¿Y que
este sentimiento así difundido, así
flotante, viene a concentrarse so-
bre un objeto o un paisaje cual-
quiera? Y es en ese momento
cuando os parece recuperar toda
vuestra alma, que vosotros creéis
también haber hallado como la
quintaesencia de vuestros grandes
dolores. Esta quintaesencia os dice
que el sentimiento de la vida
— ocurra lo que ocurra — ha de
ser siempre un instante breve,
nada desarrollable, pero infinita e
indefinidamente embriagador.

Y es de este modo que esta calle
se me representa, con su sola pre-
sencia, como el origen y el término
emocional de los acontecimientos
que he narrado.

Todo esto es un poco absurdo,
es verdad. Pero yo me pregunto:
¿Es que hay otra manera de sen-
tir a los seres, ya que no podremos
jamás conocerlos?

El Camino Preferido

Al este,
El verde saludable
De las arboledas:
Jardines y quintas,
Las fragancias
Y la luz en los aires
Del jazmín y del naranjo.

Al norte,
El gris hostil de los cerros:
Una muralla cruel,
Robándome, implacable,
Nubes, viento y pájaros.

Al oeste,
El azul sonoro del río.
¡Qué conciertos,
Ofrecían los cardenales
Cada mañana!
¡Qué dulzura
Invasión a la noche,

Cuando en las aguas, la luna
Dormida quedaba!

Al sur,
Verde y azul,
El campo sin límites
Y a lo lejos, el mar,
Tendiéndome la mano.

¡Al sur, al sur,
Bajo el grito de los teros,
Voy cabalgando!
Siento crecer en el pecho,
El panal del canto.

¡Al sur, al sur,
Campo, mar,
Y un ancho camino
Para los sueños!

ERNESTO PINTO

Lágrimas de herederos son risas encubiertas. SENECA

• • •

EL CHARLATAN. El charlatán criollo, el que no necesita casi conocernos para contarnos todas sus intimidades, el que sustrimos en el autobús o en el estudio, el que suele visitarnos hasta en las horas de trabajo, ese que hace culto de su chéchara, tiene en Grecia sus más remotos ascendientes conocidos. Dice Teofrasto (*Caracteres*, cap. III) que "el charlatán, sentado junto a un desconocido, empieza a alabarle su propia mujer, a referirle un sueño que ha tenido la noche anterior, a contarle los platos de una comida que ha disfrutado. Luego añade que los hombres de hoy no valen lo que los antiguos, que el trigo ha subido de precio, que el mar es navegable a partir de las Dionisiacas, que si lloviera más la cosecha sería mejor, que cultivará su tierra el año próximo y que cuesta mucho trabajo vivir..." Apreciamos aquí que algunos temas del charlatán son de todas las épocas: que los hombres de antes eran mejores, la aparente preocupación por los temas de economía y producción, etc. El importuno de la sátira IX de Horacio, es otra especie de charlatán, pero éste no habla por el mero placer de hablar, sino con un fin decididamente interesado.

Homenaje y Descanso de Ernesto Herrera en la Ciudad de Durazno

Por NICOLAS FUSCO SANSONE

Cercana a la estación de Durazno se encuentra la plaza Rodó. El viajero recién llegado, todavía siente el ruido, la agitación y el calor del viaje. Con la añoranza de Montevideo y entre las primeras sombras del anochecer, comienza a internarse en la nueva ciudad. Hacia ella le mueve una inmensa simpatía. Asoman recuerdos de lejanas lecturas. Un momento...

—¿Y esta fina y luminosa cabeza de bronce vencedora de las sombras?

La contemplación detiene al viajero en la plaza. Responde la voz de su acompañante:

—Es el homenaje de un pueblo a la memoria de Herrerita.

Aún puede leerse sobre el mármol inmortal: "La ciudad de Durazno a Ernesto Herrera".

—Pero, ¿Herrerita nació en Durazno?

—No. Venía de cuando en cuando a pasar breves temporadas. Lo veo como si fuera ahora... Flaco y meditado sobre el caballo de andar lento. Andaba como sin rumbo, durante horas y horas, desde las calles del centro hasta las de los arrabales. Tengo la impresión de que le gustaba pensar a caballo. Contestaba a los cordiales saludos con una sonrisa suave y dolorosa, evitando las palabras para no entorpecer la confesión de uno de sus personajes que habíale sorprendido en el paseo matinal. No

puedo olvidarme de sus grandes ojos. Solo y en silencio, hablaba el mundo de sus ojos.

¡Oh, nuevo y consumido Quijote que arde en la silenciosa angustia de sus sueños, al paso vivo de su caballo por las calles de una ciudad del interior!

—¿Por qué venía Herrerita a esta ciudad?

—Aquí tenía a su novia.

Suena en la noche, como un canto, el reconfortante nombre vegetal de una mujer. ¡Eterna presencia femenina que haces retornar las esperanzas a los doloridos pechos!

Una mujer será la elegida del destino para defender la memoria de su artista amado y evitar así, que sea otra de las víctimas del olvido y la indiferencia. Y no será olvidado el bohemio autor de "El León Ciego". En bronce y mármol, cerca de las partidas y llegadas de los ferrocarriles, está defendido el recuerdo de un escritor que murió a los treinta y un años en el tercer día de carnaval, en febrero de 1917. Próximamente se cumplirán cuarenta y tres años de su muerte. ¿Quiénes le recordarán?

DIVAGACION NOCTURNA EN
LA PLAZA DE LAS ACACIAS

El viajero deja el hotel. A pocos pasos encuentra una de las mas be-

las plazas del país. Limpia, rodeada de altas acacias, recibe todo el silencio y la calma de la noche. Ahora es grato sentarse en uno de sus bancos y respirar el aire puro y fresco. El pensamiento vuelve a las primeras impresiones de la llegada. Dos bohemios, Florencio Sánchez y Ernesto Herrera, desaparecen en plena juventud. Antes de irse nos presentan la tragedia gaucha en dos obras maestras, "Barranca Abajo" y "El León Ciego".

Avanzan sus principales protagonistas. Ahí están "el viejo Zoilo" y Gumersindo. El viajero va a iniciar una meditación en torno a estos seres más reales que los de carne y hueso, pero primero tendrá que oír a uno de los autores.

HERRERITA EXPLICA SU CONCEPCION DEL TEATRO

La atención se agudiza en la noche. Entre las sombras, Zoilo y Gumersindo.

El viajero oye a Herrerrita:

—“No reneguemos de la noble rudeza del abuelo gaucho, torpe y analfabeto, que a pesar de serlo, nos escribió la historia. Nuestro temperamento no es francés, ni español, ni inglés, sólo exclusivamente nuestro. Americano; más que americano todavía: rioplatense. Tenemos, de acuerdo con las necesidades de nuestra vida y con la naturaleza de esta región, nuestra manera de ver, nuestras costumbres y nuestro criterio; nuestra manera de ver y sentir las cosas de acuerdo con ese temperamento. De ahí la necesidad de un teatro nacional, de un teatro nuestro, que refleje nuestra alma, que esté en nosotros; escrito, pensado y sentido en americano, como escribimos, pensamos y sentimos nosotros. Tenemos un teatro que no se parece fundamentalmente a ninguno; que concibe, realiza y sugiere en una forma absolutamente personal. Y si tenemos eso, ya tenemos bastante, que sabido es que en el arte, como

TABU es una palabra polinesia que ha adquirido derecho de ciudadanía en el lenguaje etnográfico y hasta en el filosófico. Tabú, en polinesio, significa, propiamente hablando, lo que se sustrae al uso corriente; un árbol que no se puede tocar o cortar es un árbol tabú, y se hablará del tabú de un árbol para designar el escrúpulo que detiene al que siente la tentación de llegarse a él o de derribarlo. Este escrúpulo jamás se funda en una razón de orden práctico, como lo sería, tratándose del árbol, el temor de herirse o de pincharse. El carácter distintivo del tabú estriba en que la prohibición no está motivada y en que la sanción prevista, en caso de violación del tabú, no es una pena dictada por la ley civil, sino una desgracia, tal como la muerte o la lepra, que hiere al individuo culpable.

La palabra es polinesia, pero la idea que expresa nos es muy familiar; lo es, sobre todo, en los países en donde aun no se ha perdido el hábito de leer la Biblia. Desde el principio de este libro, Adán es advertido por el eterno que no debe comer del fruto de determinado árbol, so pena de perder la vida; es un tabú característico, porque el Eterno no dice, en modo alguno, por qué Adán no debe comer el fruto del árbol. (Del libro de Salomón Reisch, "Orfeo".)

en la vida, lo esencial, lo primordial, lo fundamental, es tener personalidad".

La voz profética de Herrerita se quiebra en la garganta casi destruida por la tisis.

La noche es alta y propicia para las reflexiones en la limpia plaza de las acacias.

LA TRAGEDIA GAUCHA

Se acercaron el viejo Zoilo y Gumersindo. El viajero considera que la verdadera tragedia del hombre de nuestros campos está representada en "Barranca Abajo" y "El León Ciego". Ahí está el gaucho moviéndose en la noche oscura de su angustia.

"El viejo Zoilo", cuando se pretende impedir su suicidio en la última escena de "Barranca Abajo", confiesa ya inevitablemente perdido: "Yo no me mato por ellos, me mato por mí mismo". Gumersindo, "el león ciego", se levanta enloquecido de coraje en su nostalgia guerrera y quiere sentir vivir su fiereza en el nieto...

Estas dos figuras ¿qué encarnan y qué nos muestran?

El Zoilo de "Barranca Abajo" vive como empujado hacia "abajo", en un abismo de fuerzas ciegas, movidas por un determinismo inalterable. No busca —porque no cree en ella— la salvación y se deja ir hacia la muerte, rodeado por la miseria y la ingratitud de sus familiares. Está resuelto a finalizar "con tanta inmundicia de vida" al comprobar que es más difícil vivir que morir.

En ambas obras aparece la realidad desnuda, áspera y cruel que golpea sin cesar, desde la primera a la última escena, contra toda concepción optimista de la vida.

Efectivamente, de acuerdo con un crítico francés, se puede hablar de un teatro "negro".

Teatro de sinfonía en negro mayor...

Ni un rayo de luz a través del ensueño, ni una voz que cante alegría. Todo es sombrío en los dominios de un realismo doloroso.

El niño, "Machito", de "El León Ciego", deja muerta su inocencia sin haber florecido, junto a la ovejita guacha que es sacrificada sin despertar el más leve sentimiento de piedad en el corazón infantil.

La más fina figura femenina de "Barranca Abajo", encarnada en Robustiana, la Cenicienta criolla, abandona este mundo, desangrada por la tisis y se va como dormida en el firme y musical pecho del amor que alienta el pobre Aniceto.

En el mundo sombrío de don Zoilo ya no se puede ni siquiera soñar con una débil luz, pues quien la alentaba, Robustiana, se va envuelta en el asombro de una próxima felicidad, diciendo: "¡Dios!... Si parece un sueño. Vivir tranquilos, sin que nadie nos moleste, queriéndose mucho; el pobre tata, feliz allá lejos... en una casita blanca... Yo sana... sana ¡En una casita blanca!... Allá lejos..."

Y radiante se va dejando resbalar la cabeza sobre el pecho honrado y generoso del pobre Aniceto.

"Allá lejos..." En este teatro la felicidad se aleja de los seres.

¿Y al final del segundo acto de "El León Ciego"?

Gumersindo estalla en su coraje: "No ve, canejito, esa cascarría! Si no sirve pa nada el viejo ese! No digo yo: ¡si es al fiudo! ¡es al fiudo!"

Y luego de una pequeña pausa en que siente renacer sus fuerzas tocadas por los antiguos entusiasmos:

"A ver che, ensillame el oscuro andá".

Y por intermedio de Goya comprueba su inutilidad: "Pero usted también viejo! ¡Usted también!"

"¡Pero que va a hacer! No ve que usted ya no sirve".

Desesperadamente, confirma Gumersindo: "Tenés razón. Pa nada. Es una desgracia. ¡Estoy hecho una desgracia!"

Piensa salvarse en el nieto. Pero de sus brazos, en el paroxismo de un delirio de coraje, le será arrebatado el niño y se quedará trémulo de heroísmo, golpeándose en su ceguera contra los estrechos límites...

Ya don Zoilo y Gumersindo se alejan entre las sombras de la noche.

LA VISITA DEL VIAJERO

En la mañana del día siguiente se encamina al cementerio. Está algo alejado del centro de la ciudad. El viajero meditabundo lleva un ramo de flores campesinas. La mañana está llena de sol. A nadie ha participado de esta visita. Llega al cementerio. Un viejo guardián le acompaña hasta el lugar que busca.

Nicho número 539. Aquí descansan los huesos de Ernesto Herrera. Una placa de bronce señala el lugar. Es un recuerdo de la Sociedad de Autores. El guardián se acerca al viajero y le dice a través de la experiencia de su vejez y de su oficio:

—Nadie viene a visitarlo. Solo una mujer de cierta edad llega hasta acá, de tiempo en tiempo.

Suenan estas palabras en los oídos del viajero. Mientras tanto ha rendido su silencioso homenaje. Las flores quedan frescas y vivas en el nicho número 539.

RETORNO DEL VIAJERO

El viajero regresa a su ciudad del Sur, junto al río como mar. Antes de llegar a la estación se detiene en la plaza Rodó y admira, otra vez, la fina y luminosa cabeza de bronce, vencedora de sombras. Los demás pasan y no se detienen.

El viajero ya está sentado en el veloz motocar. Por última vez se representa, como en un friso, y allá, en la lejanía, el rumbo de un nuevo Quijote que arde en sueños.

Una mujer defenderá su memoria.

• • •

Teñirse las canas es como representar con barba postiza. No borreis en una hora lo que Dios ha escrito en sesenta años. RUFO.

Dos Sonetos de Luis C. López

Luis C. López nació el 11 de junio de 1881 en Cartagena de Indias, COLOMBIA y murió en 1951. Darío lo consideró "un gran poeta" y Unamuno vió en sus poesías "un cierto trámite de concentrado humorismo que no es frecuente en hispano-americanos ni en españoles". López es un inadaptado en su pueblo colonial, católico y tradicionalista y, según uno de sus críticos "es un desesperado de la familia de Goya y de Quevedo, que gusta presentar la realidad tal cual es, sin deformarla en el fondo, aunque cubriéndola por fuera con un barniz cómico y grotesco que, lejos de ser humorista, es profundamente triste". En 1914 publicó "Posturas Difíciles" y más tarde sus amigos reunieron la totalidad de sus poesías en su libro "Por el atajo".

A MI CIUDAD NATIVA

"Ciudad Triste, ayer reina de la mar"
J. M. DE HEREDIA

Noble rincón de mis abuelos: nada como evocar, cruzando callejuelas, los tiempos de la cruz y de la espada, del ahumado candil y las pajuelas... Pues ya pasó, ciudad amurallada, tu edad de folletín... Las carabelas se fueron para siempre de tu rada... ¡Ya no viene el aceite en botijuelas! Fuiste heroica en los tiempos coloniales, cuando tus hijos, águilas caudales, no eran una caterva de vencejos. Mas hoy, plena de rancio desaliño, bien puedes inspirar ese cariño que uno le tiene a sus zapatos viejos...



A UN BODEGON

¡Oh viejo bodegón, en horas gratas de juventud, qué blanco era tu hollín, y qué alegre en nocturnas zaragatas tu anémico quinqué de kerosín! Me parece que aun miro entre tus latas y tus frascos cubiertos de aserrín, saltar los gatos y correr las ratas, cuando yo no iba a clase de latín... ¡Pero todo pasó!... Se han olvidado tus estudiantes, bodegón ahumado de aquellas jaranitas de acordeón... ¡No vale hoy nada nuestra vida! ¡Nada! Sin juventud la cosa está fregada, más que fregada, viejo bodegón!...



EL BALCON.

Este cuento fue publicado en la Nación en el año 1943 y más tarde, en 1947, leído en la Sorbona de París.

Por FELISBERTO HERNANDEZ

Había una ciudad que a mí me gustaba visitar en verano. En esa época casi todo un barrio se iba a un balneario cercano. Una de las casas abandonadas era muy antigua; en ella habían instalado un hotel y apenas empezaba el verano la casa se ponía triste, iba perdiendo sus mejores familias y quedaba habitada nada más que por los sirvientes. Si yo me hubiera escondido detrás de ella y soltado un grito, éste en seguida se hubiese apagado en el musgo.

El teatro donde yo daba los conciertos también tenía poca gente y lo había invadido el silencio: yo lo veía agrandarse en la gran tapa negra del piano. Al silencio le gustaba escuchar la música; oía hasta la última resonancia y después se quedaba pensando en lo que había escuchado. Sus opiniones tardaban. Pero cuando el silencio ya era de confianza, intervenía en la música: pasaba entre los sonidos como un gato con su gran cola negra y los dejaba llenos de intenciones.

Al final de uno de esos conciertos, vino a saludarme un anciano tímido. Debajo de sus ojos azules se veía la carne viva y enrojecida de sus párpados caídos; el labio inferior, muy grande y parecido a la baranda de un palco, daba vuelta alrededor de su boca entreabierta. De allí salía una voz apagada y palabras lentas; además, las iba sepa-

rando con el aire quejoso de la respiración.

Después de un largo intervalo me dijo:

—Yo lamento que mi hija no pueda escuchar su música.

No sé por qué se me ocurrió que la hija se habría quedado ciega; y en seguida me di cuenta que una ciega podía oír, que más bien podía haberse quedado sorda, o no estar en la ciudad; y de pronto me detuve en la idea de que podría haberse muerto. Sin embargo aquella noche yo era feliz; en aquella ciudad todas las cosas eran lentas, sin ruido y yo iba atravesando, con el anciano, penumbras de reflejos verdosos.

De pronto me incliné hacia él — como en el instante en que debía cuidar de algo muy delicado — y se me ocurrió preguntarle:

—¿Su hija no puede venir?

Él dijo "ah" con un golpe de voz corto y sorpresivo; detuvo el paso, me miró a la cara y por fin le salieron estas palabras:

—Eso, eso; ella no puede salir. Usted lo ha adivinado. Hay noches que no duerme pensando que al día siguiente tiene que salir. Al otro día se levanta temprano, apronta todo y le viene mucha agitación. Después se le va pasando. Y al final se sienta en un sillón y ya no puede salir.

La gente del concierto desapareció en seguida de las calles que ro-

deaban al teatro y nosotros entramos en el café. Él le hizo señas al mozo y le trajeron una bebida oscura en un vasito. Yo lo acompañaría nada más que unos instantes; tenía que ir a cenar a otra parte. Entonces le dije:

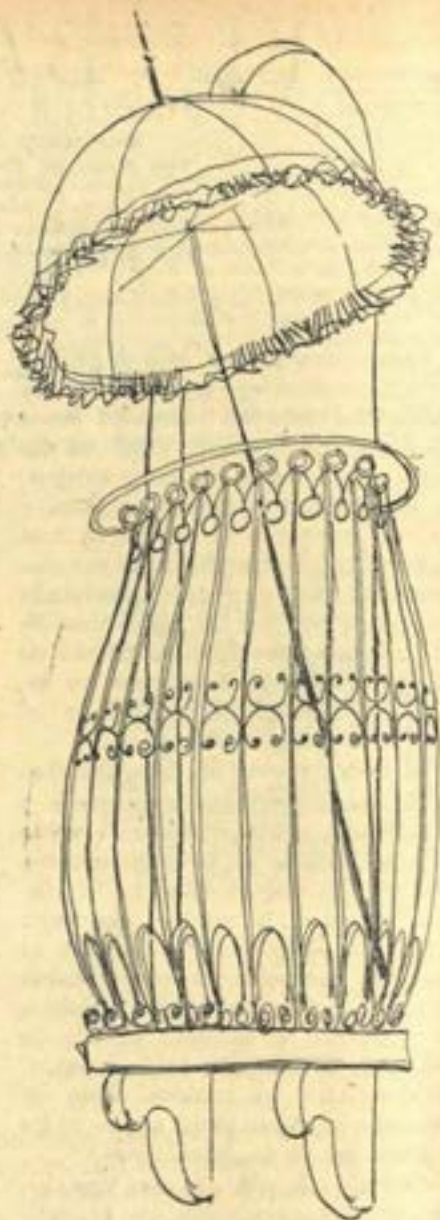
—Es una pena que ella no pueda salir. Todos necesitamos pasear y distraernos.

Él, después de haber puesto el vasito en aquel labio tan grande y que no alcanzó a mojarse, me explicó:

—Ella se distrae. Yo compré una casa vieja, demasiado grande para nosotros dos, pero se halla en buen estado. Tiene un jardín con una fuente; y la pieza de ella tiene, en una esquina, una puerta que da sobre un balcón de invierno; y ese balcón da a la calle; casi puede decirse que ella vive en el balcón. Algunas veces también pasea por el jardín y algunas noches toca el piano. Usted podrá venir a cenar a mi casa cuando quiera y le guardaré agradecimiento.

Comprendí en seguida; y entonces decidimos el día en que yo iría a cenar y a tocar el piano.

Él me vino a buscar al hotel una tarde en que el sol todavía estaba alto. Desde lejos, me mostró la esquina donde estaba colocado el balcón de invierno. Era en un primer piso. Se entraba por un gran portón que había al costado de la casa y que daba a un jardín con una fuente y estatuillas que se escondían entre los yuyos. El jardín estaba rodeado por un alto paredón; en la parte de arriba le habían puesto pedazos de vidrio pegados con mezcla. Se subía a la casa por una escalinata colocada delante de una galería desde donde se podía mirar al jardín a través de una vidriera. Me sorprendió ver, en el largo corredor, un gran número de sombrillas abiertas; eran de distintos colores y parecían grandes plantas de



invernáculo. En seguida el anciano me explicó:

—La mayor parte de estas sombrillas se las he regalado yo. A ella le gusta tenerlas abiertas para ver los colores. Cuando el tiempo está bueno elige una y da una vueltita por

el jardín. En los días que hay viento no se puede abrir esta puerta porque las sombrillas se vuelan, tenemos que entrar por otro lado.

Fuimos caminando hasta un extremo del corredor por un trecho que había entre la pared y las sombrillas. Llegamos a una puerta, el anciano tamborileó con los dedos en el vidrio y de adentro respondió una voz apagada. El anciano me hizo entrar y en seguida vi a su hija de pie en medio del balcón de invierno; frente a nosotros y de espaldas a vidrios de colores. Sólo cuando nosotros habíamos cruzado la mitad del salón ella salió de su balcón y nos vino a alcanzar. Desde lejos ya venía levantando la mano y diciendo palabras de agradecimiento por mi visita. Contra la pared que recibía menos luz había recostado un pequeño piano abierto, su gran sonrisa amarillenta parecía ingenua.

Ella se disculpó por el hecho de no poder salir y señalando al balcón vacío, dijo:

—Él es mi único amigo.

Yo señalé al piano y le pregunté:

—Y ese inocente ¿no es amigo suyo también?

Nos estábamos sentando en sillas que había a los pies de la cama de ella. Tuve tiempo de ver muchos cuadritos de flores pintadas colocados todos a la misma altura y alrededor de las cuatro paredes como si formaran un friso. Ella había dejado abandonada en medio de su cara una sonrisa tan inocente como la del piano; pero su cabello rubio y desteñido y su cuerpo delgado también parecían haber sido abandonados desde mucho tiempo. Ya empezaba a explicar por qué el piano no era tan amigo suyo como el balcón, cuando el anciano salió casi en puntas de pie. Ella siguió diciendo:

—El piano era un gran amigo de mi madre.

Yo hice un movimiento como para ir a mirarlo; pero ella, levantando una mano y abriendo los ojos, me detuvo:

—Perdone, preferiría que probara el piano después de cenar, cuando haya luces encendidas. Me acostumbré desde muy niña a oír el piano nada más que por la noche. Era cuando lo tocaba mi madre. Ella encendía las cuatro velas de los candelabros y tocaba notas tan lentas y tan separadas en el silencio como si también fuera encendiendo, uno por uno, los sonidos.

Después se levantó y pidiéndome permiso se fue al balcón; al llegar a él le puso los brazos desnudos en los vidrios como si los recostara sobre el pecho de otra persona. Pero en seguida volvió y me dijo:

—Cuando veo pasar varias veces a un hombre por el vidrio rojo, casi siempre resulta que él es violento o de mal carácter.

No pude dejar de preguntarle:

—Y yo ¿en qué vidrio caí?

—En el verde. Casi siempre les toca a las personas que viven solas en el campo.

—Casualmente a mi me gusta la soledad entre plantas —le contesté.

Se abrió la puerta por donde yo había entrado y apareció el anciano seguido por una sirvienta tan baja que yo no sabía si era niña o enana. Su cara roja aparecía encima de la mesita que ella misma traía en sus bracitos. El anciano me preguntó:

—¿Qué bebida prefiere?

Yo iba a decir "ninguna"; pero pensé que se disgustaría y le pedí una cualquiera. A él le trajeron un vasito con la bebida oscura que yo le había visto tomar a la salida del concierto. Cuando ya era del todo la noche fuimos al comedor y pasamos por la galería de las sombrillas; ella cambió algunas de lugar y mientras

yo se las elogiaba se le llenaba la cara de felicidad.

El comedor estaba en un nivel más bajo que la calle y a través de pequeñas ventanas enrejadas se veían los pies y las piernas de los que pasaban por la vereda. La luz, no bien salía de una pantalla verde, ya daba sobre un mantel blanco; allí se habían reunido, como para una fiesta de recuerdos, los viejos objetos de la familia. Apenas nos sentamos, los tres nos quedamos callados un momento; entonces todas las cosas que había en la mesa parecían formas preciosas del silencio. Empezaron a entrar en el mantel nuestros pares de manos: ellas parecían habitantes naturales de la mesa. Yo no podía dejar de pensar en la vida de las manos. Haría muchos años, unas manos habían obligado a estos objetos de la mesa a tener una forma. Después de mucho andar ellos encontrarían colocación en algún aparador. Estos seres de la vajilla tendrían que ser-

vir a toda clase de manos. Cualquiera de ellas echaría los alimentos en las caras lisas y brillosas de los platos; obligarían a las jarras a llenar y a volcar sus caderas; y a los cubiertos, a hundirse en la carne, a deshacerla y a llevar los pedazos a la boca. Por último los seres de la vajilla eran bañados, secados y conducidos a sus pequeñas habitaciones. Algunos de estos seres podrían sobrevivir a muchas parejas de manos; algunas de ellas serían buenas con ellos, los amarían y los llenarían de recuerdos; pero ellos tendrían que seguir sirviendo en silencio.

Hacia un rato, cuando nos hallábamos en la habitación de la hija de la casa y ella no había encendido la luz — quería aprovechar hasta último momento el resplandor que venía de su balcón —, estuvimos hablando de los objetos. A medida que se iba la luz, ellos se acurrucaban en la sombra como si tuvieran plumas

EL COLISEO. En el lugar que ocupaban los jardines y el coloso de Nerón, Vespasiano y Tito construyeron el anfiteatro Flavio, o Coliseo, que es todavía hoy la ruina más gigantesca que conserva Roma. Tiene forma elíptica, la más a propósito para las luchas de fieras o gladiadores. El anfiteatro es un edificio que pasa por ser genuinamente romano. Los antiguos no sintieron afición por esta clase de diversiones, y, sin embargo, la forma del edificio procede de las del teatro griego. En efecto, un anfiteatro no es más que la reunión de dos teatros acoplados, y existen referencias de ciertos teatros giratorios en que las escenas podían desaparecer y, juntándose, convertirse los dos edificios en un solo anfiteatro. La gradería daba la vuelta a todo su alrededor y estaba dividida en varios pisos, y el más alto estaba resguardado interiormente por una galería de columnas. Casi todo él está construido de piedra labrada; las bóvedas ya son de mortero concrecionado, y en la planta baja tiene un pórtico monumental del que arrancan las escaleras que conducen a los pisos superiores; una combinación muy hábil de estas escaleras permite la salida en pocos minutos a los cuarenta mil espectadores que podía contener el edificio. (J. Pijoan, *Historia del Arte*)

y se prepararan para dormir. Entonces ella dijo que los objetos adquirirían alma a medida que entraban en relación con las personas. Algunos de ellos antes habían sido otros y habían tenido otra alma (algunos que ahora tenían patas, antes habían tenido ramas, las teclas habían sido colmillos), pero su balcón había tenido alma por primera vez cuando ella empezó a vivir en él.

De pronto apareció en la orilla del mantel la cara colorada de la enana. Aunque ella metía con decisión sus bracitos en la mesa para que las manitas tomaran las cosas, el anciano y su hija le acercaban los platos a la orilla de la mesa. Pero al ser tomados por la enana, los objetos de la mesa perdían dignidad. Además el anciano tenía una manera apresurada y humillante de agarrar el botellón por el pescuezo y doblegarlo hasta que le salía vino.

Al principio la conversación era difícil. Después apareció dando campanadas un gran reloj de pie; había estado marchando contra la pared situada detrás del anciano; pero yo me había olvidado de su presencia. Entonces empezamos a hablar. Ella me preguntó:

—¿Usted no siente cariño por las ropas viejas?

—¡Cómo no! Y de acuerdo a lo que usted dijo de los objetos, los trajes son los que han estado en más estrecha relación con nosotros —aquí yo me reí y ella se quedó seria—; y no me parecería imposible que guardaran de nosotros algo más que la forma obligada del cuerpo y alguna emanación de la piel.

Pero ella no me oía y había procurado interrumpirme como alguien que intenta entrar a saltar cuando están torneando la cuerda. Sin duda me había hecho la pregunta pensando en lo que respondería ella. Por fin dijo:

—Yo compongo mis poesías después de estar acostada —ya, en la tarde había hecho alusión a esas poesías— y tengo un camisón blanco que me acompaña desde mis primeros poemas. Algunas noches de verano voy con él al balcón. El año pasado le dediqué una poesía.

Había dejado de comer y no se le importaba que la enana metiera los bracitos en la mesa. Abrió los ojos como ante una visión y empezó a recitar:

—A mi camisón blanco.

Yo endurecía todo el cuerpo y al mismo tiempo atendía a las manos de la enana. Sus deditos, muy sólidos, iban arrollados hasta los objetos, y sólo a último momento se abrían para tomarlos.

Al principio yo me preocupaba por demostrar distintas maneras de atender; pero después me quedé haciendo un movimiento afirmativo con la cabeza, que coincidía con la llegada del péndulo a uno de los lados del reloj. Esto me dio fastidio; y también me angustiaba el pensamiento de que pronto ella terminaría y yo no tenía preparado nada para decirle; además, al anciano le había quedado un poco de acelga en el borde del labio inferior y muy cerca de la comisura.

La poesía era cursi; pero parecía bien medida; con "camisón" no rimaba ninguna de las palabras que yo esperaba; le diría que el poema era fresco. Yo miraba al anciano y al hacerlo me había pasado la lengua por el labio inferior; pero él escuchaba a la hija. Ahora yo empezaba a sufrir porque el poema no terminaba. De pronto dijo "balcón" para rimar con "camisón", y ahí terminó el poema.

Después de las primeras palabras, yo me escuchaba con serenidad y daba a los demás la impresión de

buscar algo que ya estaba a punto de encontrar.

—Me llama la atención —comencé— la calidad de adolescencia que le ha quedado en el poema. Es muy fresco y...

Cuando yo había empezado a decir "es muy fresco", ella también empezaba a decir:

—Hice otro...

Yo me sentí desgraciado; pensaba en mí con un egoísmo traicionero. Llegó la enana con otra fuente y me serví con desenfado una buena cantidad. No quedaba ningún prestigio: ni el de los objetos de la mesa, ni el de la poesía, ni el de la casa que tenía encima, con el corredor de las sombrillas, ni el de la hiedra que tapaba todo un lado de la casa. Para peor, yo me sentía separado de ellos y comía en forma canallesca; no había una vez que el anciano no manoteara el pescuezo del botellón que no encontrara mi copa vacía.

Cuando ella terminó el segundo poema, yo dije:

—Si esto no estuviera tan bueno —yo señalaba el plato—, le pediría que me dijera otro.

En seguida el anciano dijo:

—Primero ella debía comer. Después tendrá tiempo.

Yo empezaba a ponerme cínico, y en aquel momento no se me hubiera importado dejar que me creciera una gran barriga. Pero de pronto sentí como una necesidad de agarrarme del saco de aquel pobre viejo y tener para él un momento de generosidad. Entonces señalándole el vino le dije que hacía poco me habían hecho un cuento de un borracho. Se lo conté, y al terminar, los dos empezaron a reírse desesperadamente; después yo seguí contando otros. La risa de ella era dolorosa; pero me pedía por favor que siguiera contando cuentos; la boca se le había estirado para los lados como un tajo impresio-

nante; las "patas de gallo" se le habían quedado prendidas en los ojos llenos de lágrimas, y se apretaba las manos juntas entre las rodillas. El anciano tosía y había tenido que dejar el botellón antes de llenar la copa. La enana se reía haciendo como un saludo de medio cuerpo.

Milagrosamente todos habíamos quedado unidos, y yo no tenía el menor remordimiento.

Esa noche no toqué el piano. Ellos me rogaron que me quedara, y me llevaron a un dormitorio que estaba del lado de la casa que tenía enredaderas de hiedra. Al empezar a subir la escalera, me fijé que del reloj de pie salía un cordón que iba siguiendo a la escalera, en todas sus vueltas. Al llegar al dormitorio, el cordón entraba y terminaba atado en una de las pequeñas columnas del dosel de mi cama. Los muebles eran amarillos, antiguos, y la luz de una lámpara hacía brillar sus vientres. Yo puse mis manos en mi abdomen y miré el del anciano. Sus últimas palabras de aquella noche habían sido para recomendarme:

—Si usted se siente desvelado y quiere saber la hora, tire de este cordón. Desde aquí oirá el reloj del comedor; primero le dará las horas y, después de un intervalo, los minutos.

De pronto se empezó a reír, y se fue dándome las "buenas noches". Sin duda se acordaría de uno de los cuentos, el de un borracho que conversaba con un reloj.

Todavía el anciano hacía crujir la escalera de madera con sus pasos pesados cuando yo ya me sentía solo con mi cuerpo. Él —mi cuerpo— había atraído hacia sí todas aquellas comidas y todo aquel alcohol como un animal tragando a otros; y ahora tendría que luchar con ellos toda la noche. Lo desnudé completamente y

lo hice pasear descalzo por la habitación.

En seguida de acostarme quise saber qué cosa estaba haciendo yo con mi vida en aquellos días; recibí de la memoria algunos acontecimientos de los días anteriores, y pensé en personas que estaban muy lejos de allí. Después empecé a deslizarme con tristeza y con cierta impudicia por algo que era como las tripas del silencio.

A la mañana siguiente hice un recorrido sonriente y casi feliz de las cosas de mi vida. Era muy temprano; me vestí lentamente y salí a un corredor que estaba a pocos metros sobre el jardín. De este lado también había yuyos altos y árboles espesos. Oí conversar al anciano y a su hija, y descubrí que estaban sentados en un banco colocado bajo mis pies. Entendí primero lo que decía ella:

—Ahora Úrsula sufre más; no sólo quiere menos al marido, sino que quiere más al otro.

El anciano preguntó:

—¿Y no puede divorciarse?

—No; porque ella quiere a los hijos, y los hijos quieren al marido y no quieren al otro.

Entonces el anciano dijo con mucha timidez:

—Ella podría decirle a los hijos que el marido tiene varias amantes.

La hija se levantó enojada:

—¡Siempre el mismo, tú! ¡Cuándo comprenderás a Úrsula! ¡Ella es incapaz de hacer eso!

Yo me quedé muy intrigado. La enana no podía ser —se llamaba Tamarinda—. Ellos vivían, según me había dicho el anciano, completamente solos. ¿Y esas noticias? ¿Las habrían recibido en la noche? Después del enojo, ella había ido al comedor y al rato salió al jardín bajo una sombrilla color salmón con volados de gasas blancas. A mediodía no vino a la mesa. El anciano y yo

comimos poco y tomamos poco vino. Después yo salí para comprar un libro a propósito para ser leído en una casa abandonada entre yuyos, en una noche muda y después de haber comido y bebido en abundancia.

Cuando iba de vuelta pasó frente al balcón, un poco antes que yo, un pobre negro viejo y rengu, con un sombrero verde de alas tan anchas como las que usan los mejicanos.

Se veía una mancha blanca de carne, apoyada en el vidrio verde del balcón.

Esa noche, apenas nos sentamos a la mesa, yo empecé a hacer cuentos, y ella no recitó.

Las carcajadas que soltábamos el anciano y yo nos servían para ir acomodando cantidades brutales de comida y de vinos.

Hubo un momento en que nos quedamos silenciosos. Después, la hija nos dijo:

—Esta noche quiero oír música. Yo iré antes a mi habitación y encenderé las velas del piano. Hace ya mucho tiempo que no se encienden. El piano, ese pobre amigo de mamá, creerá que es ella quien lo irá a tocar.

Ni el anciano ni yo hablamos una palabra más. Al rato vino Tamarinda a decirnos que la señorita nos esperaba.

Cuando fui a hacer el primer acorde, el silencio parecía un animal pesado que hubiera levantado una pata. Después del primer acorde salieron sonidos que empezaron a oscilar como la luz de las velas. Hice otro acorde como si adelantara otro paso. Y a los pocos instantes, y antes que yo tocara otro acorde más, estalló una cuerda. Ella dio un grito. El anciano y yo nos paramos; él fue hacia su hija, que se había tapado los ojos, y la empezó a calmar diciéndole que las cuerdas estaban

viejas y llenas de herrumbre. Pero ella seguía sin sacarse las manos de los ojos y haciendo movimientos negativos con la cabeza. Yo no sabía qué hacer; nunca se me había reventado una cuerda. Pedí permiso para ir a mi cuarto; y al pasar por el corredor tenía miedo de pisar una sombrilla.

A la mañana siguiente llegué tarde a la cita del anciano y la hija en el banco del jardín; pero alcancé a oír que la hija decía:

—El enamorado de Úrsula trajo puesto un gran sombrero verde de alas anchísimas.

Yo no podía pensar que fuera aquel negro viejo y rengó que había visto pasar en la tarde anterior; ni podía pensar en quién traería esas noticias por la noche.

Al mediodía, volvimos a almorzar el anciano y yo solos. Entonces aproveché para decirle:

—Es muy linda la vista desde el corredor. Hoy no me quedé más porque ustedes hablaban de una Úrsula, y yo temía ser indiscreto.

El anciano había dejado de comer, y me había preguntado en voz baja:

—¿Usted oyó?

Vi el camino fácil para la confianza, y le contesté:

—Sí, oí todo; ¡pero no me explico cómo Úrsula puede encontrar buen mozo a ese negro viejo y rengó que ayer llevaba el sombrero verde de alas tan anchas!

—¡Ah! —dijo el anciano—, usted no ha entendido. Desde que mi hija era casi una niña me obligaba a escuchar y a que yo interviniera en la vida de personajes que ella inventaba. Y siempre hemos seguido sus destinos como si realmente existieran y recibiéramos noticias de sus vidas. Ella les atribuye hechos y vestimentas que percibe desde el balcón. Si ayer vio pasar a un hombre de sombrero verde, no se extrañe que hoy se lo haya puesto a uno de sus personajes. Yo soy muy torpe para seguirle esos inventos, y ella se enoja conmigo. ¿Por qué no le ayuda usted? Si quiere yo...

No lo dejé terminar.

—De ninguna manera, señor. Yo inventaría cosas que le harían mucho daño.

A la noche ella tampoco vino a la mesa. El anciano y yo comimos, bebimos y conversamos hasta muy tarde de la noche.

Después que me acosté sentí cruzar una madera que no era de los mue-

AGUDEZA DE LOS LACEDEMONIOS A unos diputados de Samos que habían vertido larga arenga, los lacedemonios respondieron: "Hemos olvidado el principio, y no hemos entendido el final porque hemos olvidado el principio."

—Un espártano oyendo a un orador hacer largos períodos, dijo: "He aquí uno que sabe mover bien la lengua sin tener nada que decir."

• • •

La intención sola, la intención oculta del crimen es ya el mismo crimen. El primer castigo del culpable es que su conciencia le juzga y no lo absuelve nunca. JUVENAL.

bles. Por fin comprendí que alguien sabía la escalera. Y a los pocos instantes llamaron suavemente a mi puerta. Pregunté quién era, y la voz de la hija me respondió:

—Soy yo; quiero conversar con usted.

Encendí la lámpara, abrí una rendija en la puerta y ella me dijo: —Es inútil que tenga la puerta entornada; yo veo por la rendija el espejo, y el espejo lo refleja a usted desnudito detrás de la puerta.

Cerré en seguida y le dije que esperara. Cuando le indiqué que podía entrar abrió la puerta de entrada y se dirigió a otra que había en mi habitación y que yo nunca pude abrir. Ella la abrió con la mayor facilidad y entró a tientas en la oscuridad de otra habitación que yo no conocía. Al momento salió de allí con una silla que colocó al lado de mi cama. Se abrió una capa azul que traía puesta y sacó un cuaderno de versos. Mientras ella leía yo hacía un esfuerzo inmenso para no dormirle; quería levantar los párpados y no podía; en vez, daba vuelta para arriba los ojos y debía parecer un moribundo. De pronto ella dio un grito como cuando se reventó la cuerda del piano, y yo salté en la cama. En medio del piso había una araña grandísima. En el momento que yo la vi ya no caminaba: había crispado tres de sus patas peludas, como si fuera a saltar. Después yo le tiré los zapatos sin poder acertarle. Me levanté, pero ella me dijo que no me acercara, que esa araña saltaba. Yo tomé la lámpara, fui dando la vuelta a la habitación cerca de las paredes hasta llegar al lavatorio, y desde allí le tiré con el jabón, con la tapa de la jabonera, con el cepillo, y sólo acerté cuando le tiré con la jabonera. La araña arrolló sus patas y quedó hecha un pequeño ovillo de

lana oscura. La hija del anciano me pidió que no le dijera nada al padre porque él se oponía a que ella trabajara o leyera hasta tan tarde. Después que ella se fue, reventé la araña con el taco del zapato y me acosté sin apagar la luz. Cuando estaba por dormirme, arrollé sin querer los dedos de los pies; esto me hizo pensar en que la araña estaba allí, y volví a dar un salto.

A la mañana siguiente vino el anciano a pedirme disculpas por la araña. Su hija se lo había contado todo. Yo le dije al anciano que nada de aquello tenía la menor importancia, y para cambiar de conversación le hablé de un concierto que pensaba dar por esos días en una localidad vecina. El creyó que eso era un pretexto para irme, y tuve que prometerle volver después del concierto.

Cuando me fui, no pude evitar que la hija me besara una mano: yo no sabía qué hacer. El anciano y yo nos abrazamos, y de pronto sentí que él me besaba cerca de una oreja.

No alcancé a dar el concierto. Recibí a los pocos días un llamado telefónico del anciano. Después de las primeras palabras, me dijo:

—Es necesaria su presencia aquí.

—¿Ha ocurrido algo grave?

—Puede decirse que una verdadera desgracia.

—¿A su hija?

—No.

—¿A Tamarinda?

—Tampoco. No se lo puedo decir ahora. Si puede postergar el concierto venga en el tren de las cuatro y nos encontraremos en el Café del Teatro.

—¿Pero su hija está bien?

—Está en la cama. No tiene nada, pero no quiere levantarse ni ver la luz del día; vive nada más que con luz artificial, y ha mandado cerrar todas las sombrillas.

—Bueno. Hasta luego.

En el Café del Teatro había mucho barullo, y fuimos a otro lado. El anciano estaba deprimido, pero tomó en seguida las esperanzas que yo le tendía. Le trajeron la bebida oscura en el vasito, y me dijo:

—Anteayer había tormenta, y a la tardecita nosotros estábamos en el comedor. Sentimos un estruendo, y en seguida nos dimos cuenta que no era la tormenta. Mi hija corrió para su cuarto y yo fui detrás. Cuando yo llegué ella ya había abierto las puertas que dan al balcón, y se había encontrado nada más que con el cielo y la luz de la tormenta. Se tapó los ojos y se desvaneció.

—¿Así que le hizo mal esa luz?

—¡Pero, mi amigo! ¿Usted no ha entendido?

—¿Qué?

—¡Hemos perdido el balcón! ¡El balcón se cayó! ¡Aquella no era la luz del balcón!

—Pero un balcón...

Más bien me callé la boca. Él me encargó que no le dijera a la hija ni una palabra del balcón. Y yo, ¿qué haría? El pobre anciano tenía confianza en mí. Pensé en las orgías que vivimos juntos. Entonces decidí esperar blandamente a que se me ocurriera algo cuando estuviera con ella.

Era angustioso ver el corredor sin sombrillas.

Esa noche comimos y bebimos poco. Después fui con el anciano hasta la cama de la hija y en seguida *él salió de la habitación. Ella no había dicho ni una palabra; pero apenas se fue el anciano miró hacia la puerta que daba al vacío y me dijo:*

—¿Vio cómo se nos fue?

—¡Pero, señorita! Un balcón que se cae...

—Él no se cayó. Él se tiró.

—Bueno, pero...

—No sólo yo lo quería a él; yo estoy segura de que él también me quería a mí; él me lo había demostrado.

Yo bajé la cabeza. Me sentía complicado en un acto de responsabilidad para el cual no estaba preparado. Ella había empezado a volcarme su alma y yo no sabía cómo recibirla ni qué hacer con ella.

Ahora la pobre muchacha estaba diciendo:

—Yo tuve la culpa de todo. Él se puso celoso la noche que yo fui a su habitación.

—¿Quién?

—¿Y quién va a ser? El balcón, mi balcón.

—Pero, señorita, usted piensa demasiado en eso. Él ya estaba viejo. Hay cosas que caen por su propio peso.

Ella no me escuchaba, y seguía diciendo:

—Esa misma noche comprendí el aviso y la amenaza.

—Pero escuche, ¿cómo es posible que?...

—¿No se acuerda quién me amenazó?... ¿Quien me miraba fijo tanto rato y levantando aquellas tres patas peludas?

—¡Oh!, tiene razón. ¡La araña!

—Todo eso es muy suyo.

Ella levantó los párpados. Después echó a un lado las cobijas y se bajó de la cama en camisón. Iba hacia la puerta que daba al balcón, y yo pensé que se tiraría al vacío. Hice un ademán para agarrarla; pero ella estaba en camisón. Mientras yo quedé indeciso, ella había definido su ruta. Se dirigía a una mesita que estaba al lado de la puerta que daba hacia el vacío. Antes que llegara a la mesita, vi el cuaderno de hule negro de los versos.

Entonces ella se sentó en una silla, abrió el cuaderno y empezó a recitar:

—La viuda del balcón...

El Café "Moka" y Roberto de las Carreras

por MANUEL DE CASTRO

Se hace harto difícil reconstruir algunos Cafés y cenáculos literarios de principios de siglo, pues la mayoría de ellos han desaparecido sin dejar vestigios y sólo queda de los mismos el testimonio de algunos sobrevivientes a los que hay que recurrir para reanimar su ámbito dentro de la vida montevidéana de entonces, caracterizándolos por su fisonomía espiritual y la calidad de sus contertulios. Tal se ha hecho en libros y publicaciones diversas en diarios y revistas con los Cafés "Polo Bamba", "Británico" y "Tupi Nambá".

Pero en lo que se refiere a uno de los más antiguos Cafés literarios, denominado "Moka", ubicado allá por 1900 en el mismo lugar en que más tarde levantara su edificio don Vicente Costa y que luego lo ocupó el diario "La Mañana" en la calle Sarandí, pocos datos se conocen al respecto, habiendo sido su dueño el padre del extinto general Julio A. Rolletti. Allí tenía su cenáculo el poeta Roberto de las Carreras, dandy, libertario, tenorio y espadachín y al que concurrían Alberto Zum Felde, que se escudaba en el sonoro pseudónimo de Aurelio del Hebrón, Carlos María de Vallejo, Natalio Botana, José G. Antuña, Florencio Sánchez, Leoncio Lasso de la Vega y otros intelectuales. También eran clientes habituales los políticos Domingo Arena, Anacleto Dufort y Alvarez

y Domingo Mendilaharsu. En otro sector tenían sus reuniones diarias los mozos "calaveras" de aquella época, los cuales se habían bautizado a sí mismos, como integrantes de la "Band Noir", no porque pertenecieran a la raza de color, sino porque allí fraguaban sus planes de diversiones nocherniegas alternando sus



Roberto de las Carreras

parrandas entre el Café de Camareras y la célebre "Pensión de Artistas" llamada "La Pinota". Estos contertulios eran Eduardo de Castro, Rafael J. Maggio, Santiago Giufra, Octavio Lessa, Arteaga y Alberto Zumarán.

Concretándonos al aspecto literario, diremos que Roberto de las Carreras concurría al Café "Moka" con su sombrero de alas anchas dejando asomar una cabellera ensortijada y rubia y bigote levemente enarcado en sus extremos. Usaba cuello altísimo, circunvalado por una corbata de doble lazo y rematada en un nudo displicente a la manera de Lord Byron y de Alfredo de Musset. También lucía un chaleco de immaculado piqué y, una gardenia, de singular encanto finisecular, en el ojal. Y para completar su pose de "arbitrarius elegantiorum" unos guantes color crema y un bastón de una delgadez inverosímil, hecho de caña de bambú y que revoleaba con suma elegancia. Le acompañaba siempre, un memorialista "ad honorem", a quien llamaban familiarmente "el negro Barboza", que era un remolón estudiante de abogacía que perdía con frecuencia sus exámenes por estar más atento a las sutilezas y frases que le dictaba Roberto de las Carreras que a los abrumadores textos de literatura forense.

Y fue precisamente por las inmediaciones del Café "Moka" que el poeta del amor libre y de los "Psalmos a Lina Cavalieri" fue herido de dos balazos, a causa de un intríngulis amoroso con una dama de la so-

ciudad montevideana, cuyo marido lo atacó inopinadamente en plena calle Sarandí. Al irlo a socorrer Aurelio del Hebrón y Carlos María de Vallejo, aquél les dijo con acento teatral: "Un discípulo de Petronio no muere de dos balazos". Y levantándose del suelo se fue por sus cabales hasta el propio Sanatorio.

Roberto de las Carreras en la época del Café "Moka" se escudaba también en el seudónimo de "Alciabiades", muy de acuerdo, por otra parte, con su paganismo griegizante y sus actitudes desenfadadas contra la sociedad. Tenía una particular aversión a uno de los habituales contertulios del mencionado Café, mozo joven de buen talante, aunque con una nariz desmesurada, a tal punto que nuestro poeta lo bautizó festivamente con un latinazgo: "Nasus unicus", remoquete que se propaló entre la clientela del café. Pero he aquí que este personaje, tenía también sus ínfulas tenoriles y dió en galantear a la misma dama que cortejaba Roberto de las Carreras, al pasar ésta, a la hora del crepúsculo, por la calle Sarandí. Esta actitud acrecentó la inquina del poeta contra el narigón de marra.

Cierta vez el autor de "Amor Libre" pasó por una talabartería de la zona central y adquirió una cola de yegua que se usaban ¡oh, tiempos! para colocar allí los peines una vez utilizados. Ya en su casa, cortó algunos trozos de cerda y luego agregó a los mismos, formando rudo contraste, varios mechones de su sedosa cabellera rubia. Y en un elegante y

Ninguno de los dioses filósofo ni desea ser sabio; son sabios ya, y ninguno que sea sabio filósofo. PLATÓN.

primoroso paquete envió a la dama en disputa ese raro e imprevisto presente, acompañado de una esquila que decía: "Podrá Ud. elegir, gentil dama de mis pensamientos, entre las cerdas que forman el cabello de "Nasus unicus" y las finas guedejas rubias que adornan la áurea cabeza de Alcibiades".

Como Roberto de las Carreras era un acérrimo partidario del amor libre, credo que propalaba y practicaba como una excentricidad más de su singular carácter, cierta noche se

presentó en el Cafe "Moka" con un botín de una clase y otro disímil.

Al reparar en tal detalle, uno de sus admiradores, el poeta Carlos María de Vallejo, le expresó:

— ¡Un dandy como Roberto de las Carreras usando botines de distinta clase!

Oído lo cual y verificado el aserto de su admirador, el poeta, sin inmutarse, contestó:

— Doy fe que uno es de mi pertenencia; el otro debe ser del amante de mi mujer!

MONTEVIDEO DEL 1838. AVISOS DE LA PRENSA DE AQUEL ENTONCES:

—**LIBRERIA DE J. HERNANDEZ**, Calle de San Pedro junto a la Sala de Comercio. Se hallan de venta divisas para el sombrero de los defensores de las leyes, litografiadas de varios gustos y tamaños. También Chocolate de España.

—**AVISO**. Un francés solicita colocación en una casa en calidad de cocinero, o de mayordomo de una posada, y puede hacer ambos servicios a la vez si fuere necesario. El dicho individuo se lisonjea poder complacer satisfactoriamente a la persona que quiera emplearlo. Ocúrrase a la Sombrería Militar del Señor Senes, calle de San Joaquín N° 89 frente al Café del Comercio.

—**SE VENDE** un hermoso tocador construido en Barcelona al gusto del día: en la calle de San Carlos frente al remate del Sr. Brena, casa de un escultor, está de manifiesto y se hallará con quien tratar.

—**PARA LA HABANA**. La hermosa y muy velera Fragata Austriaca "Archiduque Federico", su capitán Pedro Francich, saldrá en pocos días para ese Puerto, y puede recibir pasajeros, para los que tiene comodidades superiores. Los S.S. que gusten aprovechar esta oportunidad, pueden verse con el capitán en casa de sus consignatarios. Bertran L/Breton y Ca. Calle de San Miguel N° 80.

—**INTERESANTE**. En la calle del muelle o de San Felipe, en la herrería de Felipe Montero hay de venta fierro a 4 pesos y 4 reales quintal, por mayor y menor, dinero al contado.

—**AVISO**. En la casa de Moldes, calle de S. Miguel N° 125, se vende cal de Bajada, a bordo.

—**JUNTA DE HIGIENE PUBLICA**. El día 13 del corriente a las 12 del día, se someterá a examen probatorio en el arte de partear, Madama Margarita Amizim, en la calle de S. Carlos N° 80.

El Campeón

Por MONTIEL BALLESTEROS

Cuando doña Pepa Recuero se quedó viuda, su muchacho, su único hijo, Crucito, debía andar por los trece años.

Ella, que era muy ordenada y muy precisa, pese a sus pocas luces y a que no había tenido escuela, con loable sentido práctico, hizo un depósito en el Banco con la suma que le entregaron del seguro de su marido, que falleció en accidente de trabajo, e inmediatamente se procuró alguna changa de limpiadora y lavandera, pues deseaba que Cruz continuase estudiando.

Con bastante entereza, aunque sin poder contener alguna lágrima en honor de su compañero, que fuera una excelente persona, le habló con mucha sensatez al adolescente, que pronto debía enfrentarse a la vida.

—¿Yo no sé lo que vos quedarás ser?

—Yo quiero ser campeón.

—¡Campeón!, se sorprendió ella.

—Sí, principal di algo: de fútbol, de box, de basque...

—Eso son juego, no trabajo. Un hombre de bien resuelve ser panadero, desollador, como tu pobre padre; tiene una güerta o una carpintería o es dependiente de almacén.

—Mama, yo no me v-i-a quedar de fajinero toda la vida, toda la santa vida!

—A mí me gustaría un oficio. Ahí podrías progresar.

—Bah, mejor es ser campeón. Mirá el Pilo; mirá Lorenzo López; mirá el hijo de doña Rupe... Andan jai-



laifes, no les falta viento, les sacan las fotografías en los diarios... Y las muchachas se mueren por ellos...

—¡Qué tenés que hablar de las muchachas!, lo interrumpe, severa, la madre. ¡No se te ha secado todavía la leche en los labios y te me venís con dibujos! ¡Parece mentira!

—No, yo decía no-más, por un decir. No era pa mal. Disculpe, mama. El chico era respetuoso y educado.

—Bueno, se ablandó la paisana. por ahora seguirás yendo a la escue-

la ... Después de todo si sos adelantado, podés salir máistro, como don Cosme.

—¡Ufa!, mamá... Salga de ahí... maestro no.

—Se verá.

Y doña Pepa continuó doblándose sobre la ropa sucia de los clientes y sobre la buena tierra negra de su terrenito, prolijamente cultivado, que no desmerecía de su media-agua de material, coqueta y aseada, con sus tejas y su blanqueo.

Cruz vivía en la Plaza de Deportes. Rompía calzado, como si tuviese dientes, limas y serruchos en los pies y ya necesitaba zapatos de fútbol, pantalones, camisetas o reales para comprar esto o aquello.

Era un indiecito chicuelo y flacucho, pero ágil como un avestruz y resistente, como construido con la dureza del coronilla y la flexibilidad del sarandí.

Progresaba asombrosamente en el deporte.

Iba en punta entre los cadetes y ya poseía neta superioridad sobre la cincuentena de desocupados, que saltaban en largo y en alto, gambeteaban con las pelotas o galopaban como unos galgos en interminables carreras, alrededor de la pista de entrenamiento.

Cuando un día su madre lo interrogó en relación con sus estudios, le contestó que el próximo domingo realizaría una prueba atlética en el Parque Batlle y Ordóñez y agregó que como debía ir a Montevideo, necesitaba un traje nuevo.

Se conformó con uno de confección que ya significó la erogación de ciento veinte pesos.

Esto provocó una serie de reflexiones por parte de la señora, quien sacó a relucir máximas y sentencias criollas, que a él —como se dice—

le entraron por un oído y le salieron por el otro.

“El debutante Cruz Recuero se perfila como un deportista excepcional. En las pruebas del do-mingo conquistó los tres primeros puestos, correspondientes a las competencias en las que se presentó.”

El leíale a su madre el suelto, le enseñaba su retrato, rematando la información con la solicitud de veinte pesos, para irse de farra con los compañeros, festejando su exitosa iniciación.

La “vieja” no se los pudo negar ni pudo evitar el sentirse orgullosa de su muchacho, aunque le previno:

—Sin dejar eso, que te agrada, me gustaría que trabajases, Crucito.

El, zalamero, le contestó con un beso, —era muy cariñoso su guri— y le informó:

—Vos no sabés lo que pagán en fóbal! Cuando me presente, te vas a cáir d'espalda.

Esa noche los amigos lo trajeron borracho, que no se podía tener en pie.

La madre, grave, dolorida, humillada —¡mire qué papel!— lo recibió ahogando sus sollozos, tratando de ocultar sus lágrimas, mientras él, enronquecido, berreaba:

—¡Viva el campeón! ¡Macanudo no-má! ¡Viva mi mamá, vieja y peluda pa todo el mundo, no-má!

Al día siguiente, conmovida, —ella más avergonzada que él,— le volvió a hablar, como en los momentos más solemnes:

—M-hijo, tu padre fue un hombre honrado y de trabajo...

—Mama, yo sé.

—Güeno, d'él debías tomar ejemplo.

—Mama, las cosas han cambiao... Hay que avivarse.

—Las cosas cambean, pero no la decencia. A mi me abochorna el camino q'estás tomando.

—Vos no comprendés.

—La vida hay que ganársela honradamente y no con distraición y juego... Después, eso del beberaje! ¡Pa mi es una vergüenza! ¡Respetá mis canas, m'hijo!

—¡Cosa de hombres!, reivindicó él con suficiencia. Todos lo hacen. ¿Qué querés?

Las vecinas felicitaban a misia Pepa.

Las muchachas del barrio la venían a visitar.

En el almacén le enseñaban los diarios, en los cuales se le mencionaba elogiosamente y lucían sus retratos.

—Mama, necesito veinticinco pesos...

—Mama, yo me tengo que hacer un traje paquete. No puedo andar con esa bolsa de confección.

—¿Y cuánto cuesta?

—Una cosa pa mí, en una sas-

LA ESCLAVITUD EN EL MONTEVIDEO ANTIGUO. El diario "El Universal", del 13 de junio de 1838, incluye, entre otros, los siguientes avisos relativos a la esclavitud:

—**SE VENDE** a pedimento suyo, en la cantidad de 384 patacones, su costo, un negro como de 22 años, sano y sin vicios conocidos, apto para todo servicio. Para tratar ocurra a la Aguada en la casa del finado Don Pedro Llambí.

—**AVISO.** Se ha huido una negra llamada Joaquina, como de 15 años; lleva vestido de saraza blanquisco con mangas celestes, caravanas blancas, collar negro, medias moradas y va en cuerpo. La persona que la entregue frente a la casilla de D. Manuel Reis, puerta sin número, será gratificado.

—**SE HA HUIDO** un negro bozal como de 13 a 14 años de edad, llamado Andrés y cuyas señales son estas: alto, flaco, renegrido y picado de viruelas; tiene un diente de los de arriba sobre el otro y llevaba pantalón de nanquín aplomado rayado y camisa de listado azul. Se sospecha que lo hayan robado para la campaña; y al que diese noticias ciertas de él, o lo presentase en el Departamento de Policía, se le dará una gratificación por su tutor el Dr. Antuña.

—**AVISO DE INTERES.** El 20 del próximo pasado abril, desapareció de uno de los saladeros en las inmediaciones del Cerrito, un negro llamado Juan, como de 34 a 35 años, regular estatura, grueso, buen semblante, facciones muy marcadas y color renegrido; tiene en medio de la cabeza un callo algo notable, es cocinero de oficio y habla portugués cerrado. Quien avise su paradero en casa del Dr. D. José Pedro de Oliveira, será bien gratificado.

eraría del centro, unos docientos y pico de pesos.

—¡Tanto! ¡Esa enormidad!, exclamó ella, entre asombrada y deslumbrada y concretó la hipérbole:

—¡Te crés que somos Gallinales! El río, desaprensivo, feliz, con confianza:

—Largá! La plata es pa gastar! ¡No seas amarrete!

Y las expresiones, que parecían adquirir un contorno de crítica, terminaron en broma y se concretaron en una caricia filial, capaz de ablandar hasta una piedra.

El campeón era un figurín.

Su cabeza, que no tenía por qué lucir para adentro, resplandecía con el brillo de perfumadas gominas y pomadas.

Sus dedos ostentaban barrocos anillos historiados.

Bebía whisky; fumaba cigarrillos extranjeros.

Tenía novias en "pila".

Autografiaba álbumes y retratos.

Hablaban de él en la Radio.

Lo pasaron por la Televisión.

La vieja lustraba pisos, lavaba platos, restregaba ropas en la pileta y suspendidas sus visitas al Banco, por la extinción de sus ahorros, había abandonado su casita, porque ésta, tras una hipoteca ruinosa, fue a parar a otras manos.

Cruz continuó ascendiendo.

Disponía de automóvil y poseía un apartamento en el centro.

Como en realidad los buenos sentimientos, heredados y cultivados por los suyos, constituían una de sus características, intentó llevarse a su madre con él.

Ella, humilde, simple, se resistió:

—¡Qué v-i-hacer yo ahí, pobre china vieja, argumentó con encomiable sentido común.

—No te quiero servir de engorro. Dejame con mis lavaditos y mis changas. Cuando podás venir a verme, no te olvidés. ¡Soy tu madre!

Pero quedó muy triste.

No iba a poder ni siquiera cuidarlo.

Se le iba.

Lo perdía irremisiblemente.

Se quedaba vieja.

Los años, más que traerle achaques, le acentuaban una honda necesidad de ternura.

No había querido reconstruir su vida, cuando —aún joven— había perdido su marido.

Lo tenía a su Crucito, que se podía haber casado, traído el encanto de los nietos...

Trabajaba mucho, hasta para distraerse. Vivía con lo mínimo. Hasta contaba con unos pesitos ahorrados.

¿Para qué?

Su enorme bondad maternal le daba la respuesta: ¿quién le podía asegurar que a su muchacho de pronto le rodaran mal las cosas?...

El campeón viajó.

Aparte de las justas internacionales, que lo desplazaron de continente a continente, lo contrataron aquí, allá, en Chile, en Venezuela, en Italia, en otras tierras.

Confiado en su físico de acero, no se cuidó nunca. Además era buen mozo, mejor bailarín, alegre. Hizo vida disipada. Poco dado a escribir, de pronto no se supieron noticias de él, dando idea de que se había olvi-

dado de su patria, de sus amigos, de su madre.

Doña Pepa continuaba en la brega.

Como por un pudor que amenazaba destruirla en llanto delante de los demás, jamás hablaba de su hijo.

Pero a solas, vivía reconstruyendo su vida.

Era su compañía en el trabajo; su distracción en sus atardeceres solitarios, en las interminables noches de insomnio.

Lo veía, cuando recién nacido, como "un bichito de hombre"; en los iniciales gimoteos, gateando, pronunciando la entrañable, amorosa palabra: ¡mama!

Crecía. Los primeros pasos y los primeros golpes, que la aterrorizaban por el mal que se podía hacer...

Caminaba ya. Lo llevaba de la mano a la escuela, con el guardapolvo blanco y el gran moño azul de la corbata. Ya se escapaba a la Plaza de Deportes. Le pedía un traje de confección. Diez pesos... Una noche, unos amigotes lo traían bebiendo... Trastabillaba... Tartajeaba:

—¡Vivaaa!

—¡Qué Crucito este!

Las precisas visiones poseían una ineditéz semejante a las pocas "vistas" que entreviera en el cinematógrafo...

Una noche sintió que golpeaban las manos frente a su rancho.

Lo imprevisto e intempestivo del llamado, la hizo dudar si soñaba o estaba despierta.

Se asomó.

En la sombra identificó a un grupo de personas.

—¿Qué hay? ¿Qué pasa? ¿A quien buscan?

—¿Doña Pepa Recuero?

—Una servidora.

—Se lo traemos a Cruz.

—¡Mi hijo!

—Sí, señora.

¿Tomado?!, interrogó ella, en cierta incontenible reacción.

—No, no señora. Enfermo, el pobre...

Tambaleante, con un desgonzamiento de fantoche, medio alzado, entre se lo alcanzaron y la ayudaron a colocarlo en la cama.

—¡Crucito!

Y la débil voz de él, asordada, como remota, igual a la de sus sueños, le contestó, entre suplicante, ansiosa y amorosa:

—¡Mama!

Y la pobre paisana experimentó una sensación de inexpresable, denigrante, humilladora vergüenza, al confirmar que experimentaba una alegría inconmensurable al recibir a su hijo en aquel estado, pues, por venir hecho una piltrafa, ahora nadie más se lo iba a disputar.

MAXIMAS DEL ANTIGUO PUEBLO DE ISRAEL:

—Harás las máquinas con árboles inútiles, no con los frutales. ¿Son acaso los árboles tus enemigos? ¿Por qué, pues, cortarlos?

—No hundirás tu espada en el cuerpo del enemigo desarmado y suplicante.

La Poesía de Líber Falco

Por ARTURO SERGIO VISCA

En su libro *"Elogios"*, y al hacer el de la poesía, afirma el gran poeta y ensayista catalán Juan Margall que *el arte es la revelación de la esencia por la forma*, agregando a continuación que *la forma es la huella del ritmo de la vida en la materia*. Pero un poema es, según el mismo escritor, *un estado térmico del lenguaje*. La poesía, entonces, en su realización literaria, el poema, es el ritmo de la vida expresándose a través de una materia, el lenguaje, a la cual aquel ritmo le da forma. En la poesía de Líber Falco se han verificado con máxima evidencia estas afirmaciones. Sus poemas son las formas limpiadas en que se ha expresado una experiencia vital que se muestra en ellos transfigurada en pura materia poética. Nacido en Montevideo el 4 de octubre de 1906 y muerto en la misma ciudad el 10 de noviembre de 1955, Líber Falco dejó al morir una breve pero perdurable obra poética. En vida publicó tres libros: *"Cometas sobre los muros"* (1940), *"Equis andacalles"* (1942) y *"Días y noches"* (1946). Después de la muerte del poeta, sus amigos del grupo ASIR han editado su obra poética en un volumen que, tal como lo tenía dispuesto Líber Falco, lleva el título de *"Tiempo y tiempo"*. En su conjunto, los poemas de Líber Falco parecen distintos momentos de un solo gran poema expresivo de la totalidad de una vida humana. Esos poemas, y según pide la copla de Antonio Machado, cantan y cuentan una viva historia. Esa viva historia es la autobiografía de un alma. Pero esa autobiografía es contada y, según exige la misma copla, cantando sólo su melodía, esto es: contando no la exterior indumentaria anecdótica de la vida del poeta, sino sólo su latido y sentido esenciales.



Desde la primera lectura de la poesía de Líber Falco advertimos que es el sentimiento de la soledad el que, en primer término e invasivamente, nos sobrecoge. En el centro de su poesía parece haber un corazón solitario. Dos poemas, tomados de su libro *"Días y noches"*, servirán para hacer sentir esa soledad invasora de su poesía. El primero, titulado *"Noche"*, dice así:

*Vuelto a tu casa por la madrugada,
con un portazo descortés y frío
dejas la noche afuera,
y te acuestas solo con tu pensamiento.*

*"Qué grande el mundo, y qué pequeño,
qué lejos los amigos y qué cerca."*

*Y sigues solo con tu pensamiento.
Pero para dormir no lo precisas.
Y puesto que es así, ¿por qué no duermes?
Duerme!*

El segundo poema, cuyo título es "Desgracia", es el siguiente:

*Perdona, pero tú no sabes.
¿Sabes lo que es estar solo, solo,
volver a casa a las dos de la mañana,
mojar un pan mohoso, triste y duro,
roerlo solo,
y sentado en una orilla del mundo
ver a los astros que rutilan
y no saber qué preguntar ni qué decir,
y confundir las hambres, y roer solo tú allá ...
un pan mohoso, triste y duro?*

*Perdona, yo anduve un día, mucho tiempo,
calles y calles junto a puertas y paredes,
nadie dijo mi nombre;
sólo tú una vez, y qué locura,
para tu frente de violetas
tuve una risa de dos dientes.*

En el primero de estos poemas, la soledad es consecuencia del aislamiento físico de un ser humano que vuelto a su casa por la madrugada se acuesta a solas con su pensamiento. En el segundo, la soledad se muestra como algo puramente interior del hombre y nada tiene que ver con la existencia o no del aislamiento físico. Hay también en el poema un ser humano: ese Equis Andacalles que es posible imaginar representando a Falco o a la concepción que Falco tiene del hombre. Pero aquí, este Equis Andacalles ya no está solo en el sentido físico del término. Hay ante él otro ser humano: ese tú a quien se invoca con infinita delicadeza en el primer verso: *Perdona, pero tú no sabes*. No obstante este Equis Andacalles, que ha andado mucho tiempo junto a puertas y paredes sin que nadie diga su nombre, descubre que cuando por fin alguien lo dice, él, absorto en su propia soledad interior, solamente tiene para responder una risa de dos dientes: esa risa que con tan precisa plasticidad objetiva la dolorosa sensación de que también ahora, por una especie de fatalidad interior, le está vedado salir de sí. Queda, entonces, sentado en una orilla del mundo, contemplando a los astros que rutilan a lo lejos, mientras roe un pan mohoso, triste y duro. La soledad interior se ob-

jetiva así en esta figuración que, por la poderosa sugerencia del verbo roer repetido por dos veces en el espacio de cinco versos, parece asimilar la soledad del ser humano a la de esas conciencias que son las pobres bestias del mundo que, en la alegría o el dolor, quedan siempre desoladamente absortas en sí mismas.

La soledad, pues, es concebida en la poesía de Líber Falco, y creo que los dos poemas leídos permite intuirlo claramente, como consustancial a la vida. El hombre es por esencia un solitario y el mundo una constelación de soledades. La conciencia de cada ser es un recinto hermético donde late una vida cuyo pulso más fiel no puede ser conocido por ningún otro ser. Pero si cada vida se encuentra confinada en sí misma y es incognoscible, todos los seres se convierten para los otros seres en misterio. Este misterio se abre como un abismo devorador que quita consistencia a la propia vida, la cual es sentida entonces como una perturbadora presencia incomprensible. Así lo dice el poeta en los dos versos iniciales de su poema "*Lo inasible*", que son casi la expresión de un llanto contenido:

*Que me dio Dios para gastar
qué? que no entiendo.*

Este no entender es la raíz desde la cual crece ese tembloroso aletear de miedos, de recelos y de angustias que subyace, a veces casi como queriéndose ocultar, en tantos poemas de Líber Falco. En un pequeño poema, "*Para vivir*", la angustia se corporiza en "*un ojo fijo, incambiado, que acecha sin sentido*". En otros poemas la angustia se configura a través de las formas múltiples del mar, el cual es sentido por el poeta, en un poema titulado "*Soledad*", como una lengua fría que le lame dolorosamente el corazón. La angustia llega hasta adquirir un estremecido temor a la locura. Así en este breve poema:

*Aquel miedo, aquella idea:
"Los locos no descansan.
Ay mi madre, yo no duermo".
Aquella idea era locura.
Locura fue gran parte de mi vida.*

*¿Quién sabe que un día
mucho tiempo,
con dos trajes me vestía,
y que temblando de miedo
até a mi cuello,
aquella roja, gris, corbata mía?*

Dios nos ha dado dos alas para volar hasta El: el amor y la razón. Dios el geómetra que obra sin cesar. PLATON

Pero el poeta está lejos de complacerse en esta angustia. Quiere emerger más allá de ella. En un poema, "Deseo", procura trascender la angustia mediante una paz fundada en el olvido y en un casi no ser:

*A veces quisiera uno
sin días que lo nombren,
perderse, camino hacia el olvido.
Porque para qué alumbra el día
si tantas muecas de los hombres
como un mapa de angustias
e indescifrables signos
de mariposas muertas,
giran sin término.*

*También quisiera uno,
luego de tanto y tanto
amor al aire,
que un árbol se recline
a bebernos la frente.*

No obstante este apaciguamiento de la angustia mediante el olvido no es suficiente. Ello significaría sólo una nueva forma de inmersión del ser en sí mismo. Y lo que el poeta quiere es precisamente lo contrario: trascender la soledad y la angustia rescatándose para el amor. Por debajo de la angustia perdura indemne el anhelo de una fraternidad a corazón limpio:

*Decidme hermanos
en qué caminos
y en qué tiempos,
podré llamaros sin angustias
y sin miedos,
de pie en la tarde
ya limpio y sin celos,
ya hermanos siempre
sin ligazón de miedos.*

El anhelo de fraternidad expresado en este breve poema rescata al poeta de la soledad y de la angustia. Ese anhelo lo conduce a una necesaria religación con la tierra y con los seres que la pueblan. Cuando el hombre — ese

*Nadie ha podido vivir para nuestra gloria; lo que fue antes de nosotros
no es nuestro. SENECA.*

• • •

El movimiento conserva la salud. ARISTOTELES

Equis Andacalles de la poesía de Falco — llega al colmo de la soledad y de la angustia, y cuando el misterio lo acosa con un colmo de miedos, comprende que solamente puede salvarse reatando sus vínculos filiales con la tierra. Entonces, una madrugada en que desasido y solo bucea en sí mismo, descubre esos lazos filiales que lo religan a la tierra:

*Ya cantaban los gallos
Ya sonaban las campanas
y él buscábase la frente
hacia la madrugada.
Sobre calles y suburbios,
sobre la ciudad toda,*

*en un coro de gallos
levantado y triste,
él, desasido,
se buscaba la frente,
hacia la madrugada.*

*Y ya en el día
pudo decir alegre el renacido:
Oh Tierra. Oh nave solitaria,
soy tu hijo fiel
y no te olvido.*

He procurado hasta aquí, y a través de una ordenación ideal de algunos poemas, hacer sentir cómo en la poesía de Líber Falco se expresa una personal intuición de la vida. Quisiera ahora agregar algunas palabras acerca de los caracteres exteriores de su poesía. Ellos nacen también de la fidelidad del poeta al ritmo interior de su propia vida. Esa fidelidad determina la ascética desnudez de su lenguaje, su sobriedad metafórica, su desdén por el verbalismo, la musicalidad secreta de sus versos que pasa casi inadvertida hasta que el prolongado contacto con ellos permite descubrir su escondida modulación. El ritmo de los poemas de Líber Falco no nace de un ordenamiento musical de las palabras impuesto desde afuera, sino que obedece a una armonía interna determinada por la sustancia poética que se objetiva en el verso. El ritmo externo (pausas, silencios, ordenamiento de las palabras) se corresponde con un ritmo interno. De ahí nace esa vibración que deja en la memoria la poesía de Falco si la hemos vivido intensamente, porque nos deja, más que el recuerdo de un contenido musical de la palabra, el sentimiento de una línea melódica en que la vida se expresa, que se interioriza en nosotros y que nos interioriza.

Por esto, a pesar de la aparente sencillez de sus elementos, es la de Falco poesía difícil, porque en ella la riqueza de elementos se disimula en el perfecto equilibrio de la ejecución. En su poesía todo elemento accesorio ha sido eliminado. Es su poesía, poesía de corazón: poesía que muestra la cara, y en la que el juego poético no se vale de trampas. Nacida en esos instantes en que la vida del hombre queda a solas consigo misma, esa poesía se inviste de un contenido y calor humanos que la hacen conmovida como pulso y, como la vida misma, diáfana, misteriosa y desnuda.

La Búfala

Por EUGEN RELGIS

El imán Mustafá Mehmet tiene apenas aliento para caminar. Las piernas tiemblan, la fatiga se adueña de sus espaldas y riñones, y su blanco turbante le aprieta las sienes como un cerco de acero. Con la amplia manga de su chilaba, se seca las gotas de sudor que perlan sobre su frente; después, con un profundo suspiro, cruza las piernas y se hunde en un diván, en el vestibulo de su casita. Se queda así, con la vista fija y sin vislumbrar algo. Siempre el mismo pensamiento, la misma angustia confusa agobian su corazón, como nubes en la tempestad.

Cuán extraña es la vejez que sufre... Las sombras del crepúsculo comienzan a descender. Sobre el negro traje, los dedos delgados palidecen, y en la cara lívida, encajada en la blancura de la barba y del turbante, sólo los ojos, parecidos a las brasas cubiertas de ceniza, atestiguan que la vida palpita en aquella forma humana. De vez en cuando el imán sacude lentamente la cabeza y gime.

—Nada de espera. Yo quiero que mañana me cuente el dinero aquí, en la mano. Si no...

Estas palabras del recaudador vuelven sin cesar a su memoria; caen en su corazón como gotas de plomo derretido. Cuando llega a las palabras "si no", la angustia, siempre la misma, fría y tenaz, lo estremece. Sabe lo que le aguarda, pero no se atreve a abarcar todo su pensamiento. Es tan pobre...

De pronto, se yergue como impulsado por un resorte. El cielo se iba oscureciendo, y él había olvidado su plegaria de la tarde. ¡Es la primera vez que le ocurre esta cosa! La fe le insufla, empero, fuerzas mágicas. Más que nunca se siente iluminado por la gracia celeste. Con paso rápido se dirige hacia la mezquita, sube los peldaños de dos en dos, hacia el balcón del pequeño minarete.

Pero las casas de la aldea son tan bajas, que el minarete le parece muy alto. La llanura oscura, lisa y estéril se pierde en el horizonte. Pálidos resplandores tiemblan aquí y allá. Al occidente brilla el verdoso espejo del lago, un lago muerto, en el cual germinan los misterios de la noche y algunas lejanas siluetas de árboles: centinelas olvidados, inmóviles en la inmensidad.

Alrededor del minarete, las viviendas, todas iguales, humildes y resignadas, perdidas en este rincón de Dobrodgea. Parecen tan frágiles, a punto de desplomarse a la primera sacudida. Cada casita tiene un corral, con un cercado de gruesas piedras hasta la altura de las rodillas. En un rincón, un pequeño huerto; en el otro, un establo descubierto y, al costado el estercolero, cuya lenta fermentación es como el aliento de esta tierra agotada por el hambre de sus infortunados habitantes...

Los acres olores traídos por la brisa, envolvían al anciano que per-

manecía apoyado sobre la balaustrada. Respiraba el hedor de esta miseria estancada. Amaba esta pobreza honesta, apegada a su labor obstinada, que jamás cubre las necesidades diarias. Hace tres o cuatro decenios que ejerce su ministerio en la aldea de Cirecci. Siempre la había conocido así. Allá lejos, donde terminan las tierras de sus labriegos y pastores, termina también su mundo terrestre. Pero sin límites es el universo de Alá.

Y, extendiendo los brazos, levantó los ojos al cielo y lanzó hacia los cuatro extremos de la tierra la misma llamada. Aquel día, sin duda, la oración del viejo imán de Cirecci fue la última entre las plegarias elevadas por los fieles de Mahoma. ¡Pero qué ferviente oración! Qué dolorosa nostalgia vibraba en sus palabras, que se deslizaban en largos sonidos, penetrantes como una agonia, hacia las casitas agachadas en torno al minarete...

Y aquel anochecer, la mezquita estuvo más concurrida que nunca.

El murmullo de las oraciones se había apagado. Los mahometanos salían uno a uno, silenciosos, las frentes bajas, semejantes a sombras de algún mundo desaparecido. La misma esperanza anidaba en todos los corazones, la esperanza ciega y muda, jamás realizada y siempre renovada.

El imán había vuelto a subir al minarete; miraba en los abismos de la noche, a la hora en que el corazón se aquieta y el pensamiento se adormece; contemplaba el cuerno de la luna en su pálido nimbo. Las estrellas surgían de las honduras celestes, como ojos que se abren de repente en medio del sueño. Sus mi-

radas parecían acariciarle dulcemente el alma.

Pero desde abajo, entre las sombras amontonadas en los corrales, algo resonaba como desde el fondo de una hondonada. Un sonido grave, que se prolongaba fuerte, más fuerte; un mugido, repercutido como escombros que ruedan; y luego un grito lastimero, sofocado bruscamente.



En Mustafá Mehmet despertó el recuerdo, apenas envuelto en las brumas del olvido. El dolor, reavivado por un torrente de presentimientos, resonaba parejo al mugido en las sombras. Y de nuevo, cual gotas de plomo fundido, caían las palabras del recaudador:

—Nada de espera. Quiero que mañana me cuente el dinero aquí, en la mano. Si no...

El anciano se precipitó escaleras abajo, titubeando y golpeándose con-

tra las paredes. A tientas, como un ciego que busca su camino, iba hacia el sitio de donde partían los mugidos. Al tocar el pelo raro y suave de su búfala, se estremeció; afiebrado, acariciaba su morro húmedo, su testuz, su lomo y le hablaba en voz baja. El amor, que él repartía entre sus fieles, lo brindaba enteramente a la búfala que le alimentaba con su leche.

Cuando pudo comprarla, muy pequeña, se dijo haber encontrado la razón de vivir. No pensaba más en casarse. Hacía tiempo que los placeres carnales no le tentaban ya. Ahora, tenía a quien prodigar sus cuidados paternales. Temblaba por el más leve mal que sufriera; se inquietaba si, al anochecer, tardaba en regresar del pastoreo o del pantano lejano. La regañaba tiernamente, limpiándola de las costras de lodo. Luego, con mucho cuidado, comenzaba a ordeñarla, mirando el chorro blanco que manaba de la ubre. Esto era para él como un rito; tenía a su búfala por un don del cielo. En la triste miseria de la aldea, era para él su única riqueza y su única belleza.

Por las mañanas la llevaba a pastar y respondía con gozosa satisfacción a los labriegos que le preguntaban por su bestia; se regocijaba de ver a los niños acariciar su vientre redondo y darle a veces besos en el testuz. Murmurándole dulces palabras, la dejaba ir sola a los sitios donde encontraba la hierba más tupida. Al regresar a su casa, se detenía a menudo para verla pacer, y humildemente daba gracias al Señor Todopoderoso...

Pero aquella noche, bajo la amenaza del recaudador de impuestos, el imán no sabía cómo aplacar su angustia, ni como mimar al grueso ser negro, cuyo cuerpo exhalaba un vaho como de pan caliente. Con los brazos había enlazado su cuello y, apoyando la mejilla contra su frente, quedó así largo rato, suspirando y balbuciendo palabras de cariño. Sus lágrimas se escurrieron a lo largo del hocico tembloroso.

—¡Que Alá te comprenda y te perdone!— le gritó un campesino algo más afortunado que, pasando por la callejuela, había sido atraído por sus lamentaciones. Me haces reír y a la vez llorar de lástima. ¡Tanto te apenas por ese maldito impuesto!... Mira, sólo el cuero vale treinta lei, y con tanta carne puedes hartar al pueblo durante toda una semana.

Mustafá Mehmet levantó lentamente la cabeza; luego, encarándose de pronto, fijó sobre el transeúnte una mirada colérica y cerró los puños. Cuando hubo comprendido netamente la propuesta, lanzó un "¿Cómo?" feroz, con un rugido que se perdió entre las humildes casitas.

Aquella noche, olvidándose de ordeñarla, él se durmió en el patio, apoyada la cabeza sobre el vientre cálido de la búfala...

A la mañana siguiente, el imán —con las barbas y las ropas en desorden, los ojos anegados y los labios apretados— se quedó encorvado en medio de la calzada, cerca de su casa. Miraba alejarse, pesada y ba-

El mayor número de males que padece el hombre, provienen del hombre mismo. PLINIO

lancheándose, una silueta de lomo ancho, negro y brillante. Bajo el vientre pendía la redonda hinchazón de las ubres de las que parecían escaparse finos hilillos, blancos, refulgentes. . .

Un amasijo de palabras duras, imperativas, de incitaciones resignadas y de súplicas desesperadas, se agitaba todavía en la memoria y el corazón desgarrado del anciano. No sabía con certeza cómo se había despertado junto a su búfala, con el recaudador delante suyo; ni cómo imploraba al hombre de ley, ni de qué modo este le había maltratado: ni siquiera como, agotado, había cedido finalmente, inclinando la cabeza. Inmóvil, contemplaba el grupo que se alejaba, y sus manos oprimían el pecho jadeante.

Cuando la visión hubo desaparecido en un recodo, el imán se estremeció. Sus ojos parpadeaban, su barba temblaba; un vacío pavoroso le invadía. Y de nuevo permaneció inmóvil, esperando, esperando. . . Instantes crueles e interminables. Luego, como la tarde anterior, cuando estuvo de vigilia arriba, en el minarete, el mismo mugido se hizo oír, seguido de un grito agudo, sofocado entre estertores. Todo ocurrió en algunos segundos. Como un resorte que se afloja, el imán se sobresaltó y, con paso muy grande para su talla, se puso a correr. Era como una masa de pliegues que arrolla el viento. El anciano se desplomó de rodillas, en medio del gentío reunido en torno de un cercado.

Vió a la bestia tendida, con las patas al aire, agitándose todavía convulsivamente. El cuello torcido mostraba una ancha herida; la sangre viscosa se escapaba, y del charco que se ensanchaba sin cesar, se desprendían leves vapores: diríase el alma de la búfala que se volatilizaba en el acre olor del corral. Arrastrán-

dose en la sangre, el imán abrazó la cabeza de ancha frente. La bestia había clavado sus cuernos en el suelo y, apoyándose encima, intentaba enderezarse. Sus ojos salidos de las órbitas, vidriosos y llenos de lágrimas, miraban a su amo. Era tan desgarradora, tan humana la mirada de la bestia que moría. . .

El anciano le murmuraba palabras entrecortadas por suspiros y gemidos. La búfala se debatía más y más débilmente, y como si hubiera querido exhalar su último mugido, su lengua violácea pendía sobre un costado, cerca de la mejilla del amo que besaba su frente manchada de sangre. Hizo un esfuerzo más y cayó exánime. Su cuerpo parecía enorme en medio del charco humeante. Y Mustafá Mehmet, a su lado lloraba todas las lágrimas de su corazón.

—¡Apartadle!— gritó el recaudador a los paisanos conmovidos. Vámonos, destripadla. . .

Dos hombres levantaron al imán, teniéndole por los sobacos, pobre despojo humano, pronto a desplomarse de nuevo. Un palurdo, con un yatagán en la mano, se inclinó sobre el cadáver murmuró algo y hundió luego la hoja en la garganta. Agachándose, surcó el pecho, el vientre, la ubre. . . Cuatro hombres, dos a cada lado introdujeron los dedos en la abertura y tiraron con todas sus fuerzas. Las costillas crujieron y por la brecha salieron los pulmones rollizos, desbordaron las entrañas, y la leche, escurriéndose sobre la carne, se mezcló con el fango.

De pronto, los matarifes se detuvieron asustados. Tras las entrañas, en la matriz, apareció una forma encogida. Un pequeño monstruo, de cabeza grande, redonda, y excrescencias que marcaban los pies. Era un bufalín de algunos meses solamente, una partícula de la energía universal que había germinado en el vien-

tre de la negra bestia. Aquel amasijo de órganos desbordantes, con el cadáver de otra vida ignorada en el medio, *había estremecido a todos los hombres reunidos allí, curiosos y ávidos, enternecidos y culpables. Se sentían culpables, y hasta el implacable recaudador, obediente también él a una orden superior, bajó la cabeza.*

Pero ¡qué grito el de Mustafá Mehmet! Su cuerpo flaco e indefenso *se debatía entre los brazos de los que trataban de retenerlo. ¡Qué imperdonable pecado, para su alma consagrada a la enseñanza del Corán! ... Se sentía envilecido, horroroso. Y un demonio, en su pecho, le mordía sin piedad. Sin atreverse a rezar, sin balbucear una súplica, se cubría el rostro con las manos manchadas queriendo ocultarse de Aquel que todo lo sabe...*

Convulsionado, él gemía, gritaba, lloraba. Hasta que, de súbito, se quedó inmóvil, aplacado por una fuerza irresistible. Apenas se tenía de pie. Su rostro se aclaró. Sereno, ligeramente inclinado, con su mano tendida, señaló algo en la lejanía. Una sonrisa quería asomar en sus ojos, una visión interior parecía iluminarlo: escuchaba una voz lastimera y strayente, le llamaba un mugido dulce, prolongado y tierno...

Con paso menudo y vacilante, el dedo siempre señalando a lo lejos, el imán avanzaba, con la misma mirada de alucinado. Los que le rodeaban no intentaron detenerle; todos le contemplaban asombrados, con una mezcla de piedad y respeto. Y el anciano salió del villorio, y siguió a través de los campos, con el mismo paso mesurado, con el mismo ademán, siempre atraído por la llamada consoladora.

El día declinaba. Sombras ligeras descendían sobre la campiña triste, sin cultivos ni pastos. Un lento y amplio soplo desplegaba sus alas sobre

la tierra. El imán seguía su marcha hacia occidente. Las nubes se destrataban, como velos cenicientos encima del horizonte; flameaban en el cielo cerúleo finas bandas rosadas, manchones de esmeralda, palideces de cera y, como aleteos violetas y dorados, irradiaban los últimos resplandores del sol. Luz y vida se desvanecían en la nostalgia de las lejanías, y todas las fatalidades encerradas en esta tierra parecían desligarse finalmente, en el crepúsculo prolongado como una agonía.

Este espectáculo del día moribundo se reflejaba en el lago, allá, en el extremo de la campiña. Diríase que se vislumbraba otro reino, un fragmento de otro universo, inmóvil y silencioso para siempre. El cielo se combaba en el agua fascinante. Los escasos juncos vibraban apenas. Y con los brazos extendidos, el anciano, cual sombría silueta que no pertenecía ya a este mundo, seguía avanzando.

Arribó a la orilla del lago. Se detuvo un instante; luego, levantando los brazos, dió un paso en el agua. Su pie se hundió en el limo. Un paso más, otro, uno tras otro, y el agua verdosa, tranquila, cada vez más ancha y profunda, le abrazaba, le arrastraba poco a poco. Ya le llegó a las caderas, al pecho, a los hombros, al cuello... Sólo la cabeza y los brazos se destacaban, erguidos, en medio del lago.

El imán sintió el arrobamiento de una caricia celeste. Algo le atraía abajo, irresistiblemente. Voces susurrantes, de cariño y perdón, resonaban en su alma y el mugido de su búfala persistía lánguido y encantador.

—Alá akbar, Alá... —y el agua le besaba los labios, los ojos, la frente. Cuando por último desaparecieron las manos también, la faz del lago se encrespó ligeramente. En el

lugar donde se había sumergido el cuerpo, apareció una onda, redonda como una aureola. La onda se agrandaba, se multiplicaba, más ancha, cada vez más ancha y vino a quebrantarse contra las orillas. Pero allá, en medio del lago, el turbante

de Mustafá Mehmet flotaba, semejante a las delgadas columnas en los cementerios turcos, de las que sólo estaría visible la cúspide blanca y roja, para mostrar a los caminantes qué clase de hombre reposaba en aquel sitio...

TAJES Y HERRERA. Julio Herrera y Obes, durante los últimos años de su vida, llegó a pasar momentos financieros angustiosos, de miseria casi. El, que fue todo en su país y el áncora de salvación de muchos que más tarde habrían de darle la espalda, llegó a carecer de lo más indispensable para atender a su subsistencia. José A. Tavolara, su fiel amigo de todos los momentos, quien visitaba frecuentemente al teniente general Máximo Tajés, llegó cierto día a casa de éste, desolado por la situación angustiosa en que se encontraba el ex-mandatario.

—Vengo de lo de Julio Herrera, general, decepcionado de los hombres.

—¿Por qué, amigo Tavolara?

—Porque todos son unos ingratos ...

—¡Y me lo viene a decir a mí ...!

—Oh, general! Ud. a sentido y siente también en carne propia esas ingratitudes ...

—¿Qué le ocurre a Herrera? interrumpió Tajés.

—Que hoy le cortan el agua corriente por falta de pago, y que carece también de lo más indispensable para comer.

El Gral. desvió la conversación hacia otro tema; y cuando Tavolara se hubo retirado, llamó a su ex-ayudante, el entonces comandante Gamarra —ejemplo viviente de una consecuencia única.

—Gamarrina, le dijo. ¿Me quiere Ud. hacer un servicio?

Conviene decir que Tajés llamaba cariñosamente a Gamarra, por Gamarrina; y que raras veces —rarísimas veces— ordenaba, pidiendo siempre las cosas como un favor.

—Ordene General.

—Hágame el favor de colocar este billete de quinientos pesos dentro de un sobre, al cual pondrá Ud., la dirección del Dr. Julio Herrera y Obes, tratando de que llegue a su destino sin que nadie sepa, bajo ningún concepto, que he sido yo el autor de ese envío. Mire que confío en Ud. Gamarrina ...

Y el hoy general Gamarra, tan adicto a Tajés, al recordar el gesto de su jefe y al relatármelo, lo realizaba, no solamente por lo que en sí valía para tranquilidad transitoria de Herrera, sino que también porque, como es sabido, el general Tajés no era hombre de gran fortuna. (Del libro de Rómulo F. Rossi, *Hombres y Anécdotas*)

• • •

De ti no hables, ni poco ni mucho. OSCAR WILDE

Durán y Melgarejo

Por AMÉRICO GARCÍA

—Llévate estos diez pesos, muchacho... Total, a mí me sobra con la pensión del finao... —dijo la vieja cuando Melgarejo buscaba el sombrero.

Alguien le había dicho, antes de partir:

—No podés errarle: Félix Laborde, a dos cuadras de 8 de Octubre, a la derecha, bajando... Un portoncito verde y una mata de ruda. Golpeá nomás, porque la vieja es medio sorda.

Con estas instrucciones en la cabeza, Melgarejo, con paso indeciso, buscaba, puerta por puerta la mata de ruda, porque portoncitos verdes había hallado varios. Al final dio con ella: una mata grandota y florrecida.

Encontró abiertos la casa y el corazón de la tía Manuela. Charlaron largas horas. Hablaron del pago viejo, de la parentela dispersa, de la salud, del amor, de la vida y de la muerte. Al despedirse, la vieja lloraba. Melgarejo se sintió inundado de ternura. ¡Tanto tiempo! Alentó el deber de ser fuerte y dijo adiós... Cuando llegó a la esquina de 8 de Octubre, se volvió con ojos enrojecidos.

Sobre el muro verde, las canas de doña Manuela parecían una bandera.

Quedaron de encontrarse a las 11 en Andes y Canelones.

Con las manos en los bolsillos, pa-rudo sobre el borde de la acera, Mel-

garejo miraba el mar. Se extasiaba ante su extraña sugestión. Las aguas estaban quietas. Apenas un casi imperceptible vaivén de olitas juguetonas, encrespadas de espumas leves. Infinidad de margaritas blancas que morían y volvían a nacer como un suspiro de la onda. Mucho rato permaneció así, ajeno al trajín de la gran ciudad que lo envolvía.

—¡Qué cantidad de agua!... Ha de ser lindo ir trepao en algún barco, subir al galope esa cuchilla y bajar la otra ladera. ¡Ha de ser lindo!... ¿Qué habrá del otro lao?... Su mente se diluía en un sueño delicioso de mares y de ciudades.

Los pasos del lechero resonaban extrañamente en la madrugada silenciosa. Tic-tac que iban siendo cada vez más fuertes. Se detenían frente a su pieza. Chirriaban los tarros. Se oyó volcar la leche en un tachito que esperaba.

Los pasos volvieron a resonar sobre las piedras del patio, hasta que el ruido de los pasos y de los tarros se fundió en la calle.

Hacia rato que Durán estaba despierto. Fumaba. Un platillo sobre la mesa de luz oficiaba de cenicero. Lleno de puchos. Algunos eran suyos. Otros, ya estaban allí. Los había de marcas y orígenes distintos, a juzgar por su factura. Tal vez algún marinero tatuado de serpientes y airoas mujeres, dejó, éste o aquél

a medio saborear, acostado sobre esta misma cama, aspirando el mismo olor a perfumes baratos, transpiración, tabaco, querosén de primus y encierro.

Andaba haciendo tiempo, cansado y aburrido, Paraguay abajo. Escapates deslumbrantes. Luces por todos lados. Autos de lujo, refulgentes. Mujeres hermosas.

— ¡Me gustan las gorditas!...
— fue el piropo vulgar que le expectó al oído, sin estar habituado a estas lides. Ella caminó unos pasos y se detuvo, con naturalidad que desconcertó al galán.

— Bueno... si le gusta... — dijo con retintín artificioso ella.

Se arrimó más y le miró en los ojos.

— Vos no sos de aquí... Nunca te he visto... ¿De dónde saliste?

— Vengo de Tacuarembó... De Durazno... más bien del Río Negro. Soy montiador. Ando, en fin, por todos laos... Llegué ayer. Me voy mañana. Y usted.

— No me digas usted... Llámame Suzzi. Me hago llamar así, pero mi nombre verdadero es Irma. Irma Morales. Yo también soy de afuera. Vine de Minas. ¡No sé qué iba a hacer allá!...

Caminaron en silencio. Al llegar a Maldonado, casi los barre un auto

ZORRILLA DE SAN MARTIN tenía, entre sus muchas virtudes, la de la puntualidad. Cierta tarde que debía presenciar como delegado del Gobierno la quema de viejos billetes bancarios, operación que siempre se electúa ante la vista del Presidente del Directorio del Banco República, del Gerente y del expresado delegado. — el eximio vate se entretuvo más de la cuenta en su hermosa residencia de Punta Carreta, entre el follaje de los ombúes y de otros árboles aborígenes que constituían su pasión; y cuando quiso acordar, era ya casi la hora de la cita.

Contrariado porque llegaría con algún retardo al local del Banco y contrariado también porque se pondría una vez si quiera en evidencia su falta de puntualidad, emprendió en un autobús la marcha en dirección al centro; y cuando descendía por la calle Solís, con los faldones de su jaquet en un constante balanceo impreso por la brisa y por el andar nervioso de su dueño, quiso la suerte que se cruzara con un empleado del Banco, gran admirador suyo y de aficiones poéticas, quien, impresionado por la belleza de la tarde otoñal y deseando homenajear al vate que, un tanto excitado iba dando fuertes golpes con la contera de su inseparable bastón sobre las lozas de la acera y muy alejado consiguientemente de su musa inspiradora — le dijo:

— ¡Qué tarde, doctor, qué tarde!

— ¡Y a Ud. que le importa si vengo tarde! — barboteó el doctor Zorrilla obsesionado con la idea de su retraso, parándose en seco y reiniciando de inmediato su interrumpida marcha, a la vez que, en tono más bajo, agregaba:

— ¡Mequetrefe!

(DEL libro de Rómulo F. Rossi, *Hombres y Anécdotas*.)

negro, muy grande, que cruzó como un fantasma. Suzzi gritó unas palabrotas que no llegaron a tiempo a destino. Tomándole el brazo a Durán, le habló con cierto aire de mimo:

— ¿Trajiste mucha plata? ...

— Mucha no... ¡Como pa' plata!... Comer y gracia... Pero, en fin, para vos algo tengo...

Empezó a entrar luz por las rendijas de la puerta, anchas y largas. El gran patio de piedra se llenó de rumores, ruidos, voces extrañas.

Llegaban fragmentos de diálogos:

— Yo le dije a la Sara que no fuera...

— ...el hospital...

— Diarios... diarios...

— ...viejo bandido...

— No me diga que no... Yo dejé la camisa colgada en la cuerda.

— ...estuvo a las cinco y salió otra vez...

Suzzi dormía boca arriba. El sueño pesado, profundo, acusaba largas noches de vela, sin reposo. El pelo renegrido, ondulado, le caía en mechones sobre la frente. Sus senos, muy blancos y abultados, con marcada prominencia violácea, bajaban y subían al ritmo de su aliento. A su lado, Durán permanecía indiferente. Angustiado. Deprimido al cabo de aquella fugaz y casi salvaje experiencia de amor sin amor. Le

angustiaba el peso de la vida, aquejado, casi enfermo.

Suzzi despertó, sobresaltada, de pronto. Se sentó en el lecho. Mesándose el cabello, miró a Durán con grandes ojos, con mirada extraña, extraviada.

— ¡Mamá... mamá! — dijo — ¿Dónde estoy?

En seguida cobró aplomo.

— ¿Qué hora es? — preguntó, acostándose de nuevo —. Viejo — agregó después — ya es muy tarde. Tenés que irte. Ahora viene la Fany... Ella no tiene cama... Duerme aquí.

Melgarejo permanecía extasiado frente al Plata sereno. Sobre su fondo oscuro-chocolate, plata azul, las gaviotas con sus grandes alas quietas y abiertas semejaban un montón de crucécitas blancas suspendidas en el aire.

— ¡Nunca he visto nada tan lindo!... — dijo, y salió al encuentro de Durán que llegaba.

Bajo la lluvia llegaron a la estación. La ciudad quedó atrás, adormecida bajo una triste cortina pluvial. Melgarejo y Durán la miraron largamente. En pocos instantes el tren se perdió a lo lejos. La queren-
cia los esperaba.

¿El jazz-band dices? Es como nuestras almas, donde, entre los mil ruidosos estrépitos discordantes de nuestra vida, se oculta y aparece y vuelve a perderse la melodía de nuestras almas, que es lo que hay de divino en ellas, y que en todas existe y en todas se percibe, si con amor nos acercamos a ellas.

BENAVENTE

El Camuatí

Por MARCOS SASTRE

La geometría les ha dado su regla y su compás.

Quintiliano.

Detrás de las cortinas está el sublime artista.

Bonnet.

Camuatí es palabra del guaraní que significa: *avispa reunidas amigablemente*. Sólo un idioma tan hermoso y expresivo, tan sencillo y filosófico como el guaraní, pudiera comprender tantas ideas en tan breves y suaves sonidos, y encerrar en el nombre de una cosa sus más notables atributos.

Esta avispa es mucho más pequeña que la abeja doméstica, pues sólo tiene seis líneas de largo, y poco más de una de grueso. Su cabeza es abultada, su color negro con una pinta amarilla, cuadrada, en la espalda, entre el nacimiento de sus alas color café. El abdomen, que es igual a su cuerpo, se une a éste por una cintura filiforme. Su figura es más esbelta y graciosa que la de la abeja, y no tiene el vello que tanto afea el cuerpo de ésta. Tal es el insecto que vive como la abeja en sociedades numerosas, bajo ciertas leyes; que provee a su subsistencia y la de su familia por medio del trabajo; que construye sus ciudades pendientes de un árbol, muradas y techadas; compuestas de grandes caseríos, con sus calles y sus plazas.

Si al más sabio geómetra o ingenioso arquitecto se le propusiese el problema de formar el mayor número posible de viviendas en el menor espacio, con la mayor solidez y el me-



nor gasto de materiales y trabajo, consultando también la mayor comodidad y seguridad de sus moradores, y bajo un plan que pueda continuarse indefinidamente según el incremento de la población, tal vez alcanzaría su ciencia a resolverlo satisfactoriamente, y si lo consiguiese, no podría ser otra solución que el *camuatí*.

Sería necesario ocupar un gran volumen para exponer todo el arte, to-

da la habilidad, toda la sabiduría con que está trabajada esta obra maravillosa; arte, habilidad y sabiduría que, sin duda, están en el insecto que la ejecuta. Me limitaré a hacer una breve descripción que, aunque defectuosa, tendrá siquiera el mérito de la relación del primer viajero que visita un país desconocido.

El *camuati* en su exterior es semejante a la colmena de los antiguos y a la que, después de mil ensayos, ha adoptado y descripto Lombard modernamente; de lo que resulta, que el ingenio del hombre no ha podido encontrar para morada de la abeja una forma más adaptable que la que ofrece el *camuati*. Es un cono truncado, en su cúspide hemisférica, se asemeja a una campana colgada, pero la base es inclinada y convexa.

El tamaño del edificio varía según el período de su construcción; los hay hasta de tres pies de altura y dos de diámetro. También varían mucho las relaciones geométricas entre su elevación y amplitud de la base, según lo más o menos numeroso de los enjambres; pero en todos los *camuatis* es casi igual al diámetro del techo o bóveda, que es de diez o doce pulgadas. Cerca de la base, en la parte más elevada del declive de ésta, tiene una abertura de dos o tres pulgadas, resguardada por un techo saliente abovedado: este es el atrio o portal del edificio. Todo el exterior del *camuati* está erizado de gruesas y cortas púas romas que defienden las paredes contra el choque de las ramas de los árboles y el rozamiento producido por la continua oscilación de aquel palacio colgado.

Antes de pasar al interior del *camuati*, haré conocer el material de que es formado. Reune éste tantas y tan buenas condiciones que, después de bien examinado, no puede la imaginación concebir una cosa más adecuada para su destino. Ya se ha

dicho que ese material es una pasta como papel, hecha de la albura o primera madera que se halla bajo la corteza de los árboles; y es precisamente la misma de que era fabricado en la China el primer papel que se conoció en Europa no hace muchos siglos. ¡Invencción admirable, que tanta parte ha tenido en los progresos de la civilización y de las ciencias! Ojalá los hombres la hubieran podido aprender de las avispas algunos miles de años antes.

No podían las avispas haber elegido una sustancia más abundante en toda estación, ni más fácil de transportarse por su levedad. La cera, además de ser pesada y fusible, necesita pasar por una elaboración de veinticuatro horas en el segundo estómago de la abeja para ser secretada; mas el *camuati* prepara al aire libre su papirácea en pocos instantes.

Para construir su colmena colgada en una rama, como le era utilísimo para mayor seguridad de sus riquezas y otras muchas conveniencias, necesitaba emplear un material que reuniese las calidades de fuerte y liviano; y estas propiedades reúne en alto grado la pasta del *camuati*. Y es por su naturaleza susceptible de muchas modificaciones: para el forro de la fábrica, las obreras la hacen compacta y tenaz; para la cuna de los hijos, muelle y flexible; es impenetrable a las lluvias; es mal conductor del calórico para que se conserve la buena temperatura interior, impidiendo el efecto, tanto del frío como del calor, exterior; y finalmente es inodora e insípida, para que no incomode a los habitantes ni altere el sabor y el aroma de la miel.

La misma contextura fieltrosa de esta admirable preparación, tiene una relación muy inmediata con la conservación del edificio, del tesoro que encierra y de la salud de las avispas.

A través de aquellas porosas paredes se escapan los vapores y emanaciones perniciosos que en las colmenas ocasionan el enmohecimiento de los panales, las enfermedades y mortandad de las abejas.

La esfera, además de ser la más bella de las formas, es la que con menos superficie encierra mayor espacio y la que tiene más solidez con menos material; tal es la figura del *camuati* el primer año de su construcción. Pero no son estas solas las condiciones que se requieren en la obra: no le conviene al arquitecto continuarla en la misma forma esférica porque cada año, ensanchándose el edificio con el aumento del enjambre en el verano tendría que trabajar un nuevo techo y cubrir una gran superficie con un muro sólido para pasar el invierno. No toca, pues, en los años subsiguientes, la parte superior del edificio, sino que, partiendo de la mitad del globo ya construido, continúa hacia abajo la obra con progresivo ensanche, dándose la forma cónica que es, después de la esférica, la que ofrece mayor ámbito y firmeza.

Con este plan ingeniosísimo, se concilian y combinan todas las ventajas deseables, el fácil escurrimiento de las aguas, por la declividad de todas las superficies; la fortaleza del techo, por su convexidad; la mayor resistencia en las paredes, por su hechura circular y la ampliabilidad indefinida del edificio en proporción del aumento de sus habitantes.

El comenzar la obra por el techo tiene también muchas ventajas; la

principal es que todas las obras nuevas y los trabajadores estén siempre a cubierto; y cada año, a la entrada del invierno, no tiene más que reforzar la capa inferior, para que toda la construcción quede asegurada. Mil observaciones pueden hacerse en favor de la forma exterior del *camuati*, y todas nos conducirán a asegurar que sería muy difícil, si no imposible, dar más perfección a la colmena argentina.

Empiezan las avispas su edificio abrazando con la pasta papirácea cuatro o seis pulgadas de una rama delgada, de las más horizontales, y desde allí extienden la cúspide de la campana que ha de servir de techo. En el interior o cielo de esta bóveda hacen el primer panal en forma de una taza pegada por su borde al techo, con las celdillas por la parte inferior, de modo que todas quedan boca abajo. A media pulgada se distancia hacia abajo de este primer panal, construyen el segundo, de igual forma, pero algo mayor.

Continúan en este mismo orden, agregando panal bajo panal, en capas paralelas cada vez más grandes, extendiendo y ensanchando al mismo tiempo la pared exterior, a la cual van adheridos en disposición casi horizontal. Según se va agrandando el *camuati*, van tomando los panales una dirección más oblicua, que va siempre en aumento. Estos panales pueden considerarse como los diferentes pisos del edificio. A cada panal le dejan una abertura arrimada a la pared, y todas estas puertas se comunican en línea recta, de abajo

arriba, formando una galería, que es el pasadizo o la calle principal interior, desde la puerta exterior o el portal, con su correspondiente sobrado que lo defiende de las lluvias.

Cada año hacen un portal nuevo y cierran el del año precedente. Contando estos portales tapiados se puede saber el número de años que han trabajado las avispas. He visto hasta ocho portales en un *camuati*.

Los panales tienen alvéolos solamente por la parte inferior; la superficie superior queda escueta como un patio cubierto que tiene por techo el caserío del panal de arriba y sirve de techo al panal de abajo. La curvatura e inclinación de los panales les da más fuerza para sostener el peso de la miel y de la cría; y la posición vertical e inversa de los alvéolos es muy conveniente para la limpieza y conservación de la miel sin cristalizarse.

El dejar sin celdilla la superficie superior de los panales, debe ser también con el objeto de tener por dónde transitar sin interrumpir a los trabajadores, ni andar sobre la miel y los hijos; comodidad que no ofrecen los panales de la colmena.

Los *camuatis* dan a sus celdillas la misma forma exágona de las de la abeja; cada celdilla tiene seis lados o paredes, correspondiendo cada pared a cada una de las seis celdillas circundantes; pero el fondo de las del *camuati* no es anguloso como el de las de la colmena, sino redondeado para mayor comodidad de la tierna prole.

La arquitectura apiaria, que ha sido y es el asombro de los geómetras y arquitectos, es más artificiosa y admirable en la colmena que en el *camuati*, en cuanto a la disposición de la base de los alvéolos, porque la abeja, haciendo dobles sus panales (es decir, de dos capas o camadas), de modo que los alvéolos se tocan

por sus fondos, ha adoptado una traza admirable para ganar espacio y economizar materiales.

La avispa del *camuati*, como que dispone de materiales abundantísimos, ha consultado más su comodidad que la economía, construyendo sus panales sencillos (esto es, de una sola camada de alvéolos), y por consiguiente no necesita dar a los fondos la forma angular, y ha preferido hacerlos cóncavo-convexos, configu-



ración indudablemente más a propósito para la cuna de las larvas.

Los alvéolos o celdillas del *camuati* todos son sensiblemente iguales, sin que se note uno solo que pueda decirse destinado para alojamiento de una reina, o de un zángano, como sucede en la colmena, donde se encuentran algunas celdillas de doble tamaño para las larvas de las presuntas reinas.

El forro o pared exterior del *camuati* es grueso y compacto como un cartón fuerte, con mayor espesor y solidez en su techumbre. Para hacer

la habitación abrigada, con ahorro de tiempo y materiales, las avispas han aplicado hábilmente aquella propiedad del aire de ser mal conductor del calórico. Para ello han establecido contra el techo, por la parte de adentro, un sistema de cavidades, formado con hojuelas dispuestas en forma de escamas o cubiertas con cielo raso, de modo que entre éste y el techo queda interpuesta una capa de aire. Por este medio se preserva completamente el edificio del ardor del sol en el estío y del efecto de los hielos del invierno.

Sería necesario hacer una larga y difusa relación para detallar todas las particularidades que se observan en el interior de un *camuati*. En todas ellas surge ostensiblemente la idea de la *utilidad*, que envuelve en sí las de seguridad y de comodidad, así como la economía de tiempo y de trabajo; y todo esto obtenido siempre por medios tan ingeniosos y sencillos, que no puede menos de reconocerse allí la obra de una alta sabiduría.

La serie de prodigios de que se forma la historia del *camuati* empieza desde su cuna. Luego que las avispas han dado principio a las paredes de los primeros alvéolos depositan un huevecito en el fondo de cada celdilla empezada, del cual sale un gusanito o larva, sin más miembro que su cabeza apenas perceptible. Mientras las obreras adelantan los alvéolos, otras avispas se ocupan en alimentar a su informe prole. A

los veinte días de este afán, cuando las larvas están crecidas del tamaño de las avispas, cierran éstas las puertas de sus celdillas con una cubierta abovedada. Entonces la larva se forja un capullo de una película sutil, y permanece inmóvil y sin alimento en aquel secreto encierro. Allí se efectúa de un modo misterioso su transformación en avispa, pasando primero por el estado de crisálida en que se perciben ya algunos lineamientos de su futura conformación.

Esta metamorfosis, incomprensible a la razón humana, se opera en seis días en la crisálida del *camuati*, al paso que hay otros insectos que permanecen meses y aún años enteros en aquella completa inmovilidad e inedia. Llegado el momento de su libertad rompe la joven avispa la puerta de su prisión, sepulcro o cuna, y sale a gozar de una nueva vida, dotada ya de la misma habilidad e industria de sus progenitores.

Las generaciones se suceden con mucha rapidez; se aumenta prodigiosamente la población, trabajan todos con actividad; ensanchan a gran prisa su ciudad; y cuando se aproxima el invierno se apresuran a llenar sus almacenes de provisiones para la rígida estación. Estas consisten en la miel, producto de una breve elaboración del néctar de las flores en un órgano especial del insecto.

La miel de *camuati* me parece superior a la de la abeja, e indudablemente la podemos obtener más pura, porque no la pueden privar de su

La buena prensa es un gran ariete a favor del progreso y la libertad de los pueblos cuando es dirigida por ciudadanos honrados e independientes, pero no hay nada más perjudicial en la sociedad que la prensa dirigida por escritores venales y sin conciencia. JUAN B. ALBERDI.

perfume ni comunicar ninguna cualidad extraña, como sucede a la miel de las abejas, a causa de la cera de que son formados los panales.

¡No sé qué especie de sensación tan agradable se experimenta, al tener uno en la palma de sus manos uno de aquellos hermosos panales esféricos del *camuati*, rebosando de nitidísima, cristalina miel! Sea que nos lisonjee la idea de que todo aquel dulce peso que gravita en nuestras manos es puramente de la miel, pues el vaso que la contiene es tan tenue, tan leve, tan aéreo; sea que encante nuestros ojos la vista de aquella superficie, en que con perfecta simetría se diseñan los alvéolos como el engaste de una joya de diamantes; o sea la satisfacción de admirar tan de cerca una obra tan maravillosa, y ser dueños de tan espléndido re-

galo de la naturaleza; o sea, en fin, que aquel contorno esférico, la más hermosa de las formas, despierte en nuestro pecho voluptuosas simpatías, lo cierto es que es sumamente delicioso contemplar uno en la palma de sus manos el primoroso panal del *camuati* rebosando de exquisita miel hiblea. Todo en él nos convida a llevarlo a nuestros labios, a aspirar su aroma, a gustar y paladear aquella límpida ambrosía que se nos ofrece en forma sólida, como un refinamiento del placer, para disfrutarla con más comodidad y deleite.

¡Bendita sea la Divina Providencia! Ella ha mandado al mundo esta muchedumbre innumerable de pequeños obreros para que se empleen en la recolección de una abundante y preciosa miel, que sin esto sería perdida por el hombre!

LOS SIBARITAS usaban de su riqueza para mantener un lujo inaudito, mucho más conforme con las costumbres de Asia que con las de Grecia. No había entre ellos casa acomodada que no tuviera sus enanos y sus perritos de Malta, comprados a buen precio. Era costumbre que los niños llevaran hasta la pubertad, túnicas de púrpura y rica cinta de oro en el pelo. En gastronomía, pasaban por haber imaginado antes que nadie aquel condimento tan preferido que se llamaba *garon*, y que se hacía con huevas de caballa preparadas en salmuera, diluidas luego en vino, dulce y aceite. Debía parecerse algo a la salsa de anchoas tan apreciada de los ingleses. Entre los pescados preferían la anguila. Dieron ejemplo de cubrir las calles para evitar el excesivo calor de los rayos solares, prolongando de uno a otro lado los tejados de las casas. Comprendían la edificación de las ciudades en los países cálidos, mejor que los constructores modernos, que hacen en Argel, en Atenas, en Alejandria, amplios bulevares y grandes plazas donde el sol cae de plano. Finalmente, lo que se refiere del cuidado que ponían en relegar los oficios ruidosos a los arrabales, para que no molestasen a los vecinos en el interior de la ciudad, y la prohibición de tener en ella gallos, para que no despertasen de noche a los que querían dormir, no pasarían en nuestras ciudades por otra cosa que ordenanzas de buen gobierno. (Extractado de Fr. Lenormante, *La Magna Grecia*.)

EL CORDON

Visto por un Cordonense

Por J. C. SABAT PEBET

Quien observa hoy las propiedades horizontales de 18 de Julio entre Ejido y el Bulevar, como una auténtica realidad montevidéana; quien advierte toda la movilización existente entre la referida arteria y la de Constituyente; quien, en una palabra, halla al Cordon como una cosa vieja que se va renovando, tendrá sus problemas para relacionar todo ello con aquella pseudo teoría según la cual, para resolver los problemas urbanísticos, habría que construir las ciudades en el campo... [

Y, sin embargo, el Cordon es buena prueba de que no andaba tan errado el proyectista de marras. Porque toda esa zona, no fue otra cosa que un pedazo grandote de campo en el que se construyó, no sólo para regalárselo a la Muy Fiel y Reconquistadora Ciudad de San Felipe y Santiago de Montevideo, sino para suplirla y hasta para convertirse en el centro mismo de la urbe. Hoy —y hasta que se haga su reconstrucción magnífica proyectada— aquel Montevideo peninsular, aquel Montevideo post-Isidoro de María, va quedando como cosa arcaica tan lejana, no obstante sus pergaminos y su pres-

tancia, mientras el antes despreciado Cordon representa una inyección biológica que asombra a los mismos cordonenses que lo conocieron hace poco más de medio siglo.

UNA LEYENDA BALISTICA MENOS

Aquello de que el Cordon, o línea imaginaria trazada en los límites del Ejido de la ciudad, tuviera su origen en un tiro de cañón lanzado desde la Misma Ciudadela, para convertir todo el espacio intermedio en un terreno despoblado, defensivo de la villa militarizada, terreno que llevó el muy mitológico nombre de Campo de Marte, sonaba a origen ilustre, a ritmo bélico de 1812 de Tchaikowsky, o por lo menos, a charanga de un apuesto regimiento de artillería. Ese tiro quedaba muy bien. Grande habrá sido la decepción de algunos, cuando en 1950, el 26 de abril para ser más exacto, quedó deshecha la hipótesis, al convertirse lo balístico en un simple problema de agrimensura militar. Fue el arquitecto D. Carlos Pérez Montero, quien en conferencia dicta-

da en el Instituto Histórico y Geográfico, con motivo de los festejos motivados por el Bicentenario del Cordón, dijo "que el tiro de cañón era una unidad de medida que se empleaba para señalar una distancia determinada, y que ahora la tradición modificó la realidad de los hechos convirtiéndolo en un acto simbólico que la imaginación popular lo ha tomado... como un precioso documento".

UN AUTENTICO HEROE EN LA BARRIADA: ARTIGAS

Si la verdad histórica pudo deshacer una hermosa leyenda, en cambio riquísima documentación prueba que el héroe máximo de la Patria, tuvo larga presencia y mando dentro de la zona. Ahí están los espléndidos tomos publicados por el Archivo Artigas, para demostrarlo. Un documento de 1804, demuestra las dificultades en medio de las cuales vivían los vecinos. *"La extensión de los nuevos muros de fortificación hasta el punto que designa el terreno dominante a esta ciudad y se conoce con el nombre del Cordón es una instancia que al paso que se dirige a constituir al Pueblo en un estado excelente de defensa se consulta con ella la subsistencia de un crecido número de buenos edificios, y se enjuga el llanto de tantos vezinos (sic) que especifica el empadronamiento que acompaña este expediente que sin otro delito que hallarse situados en la distancia del tiro de cañón de la Plaza miran con dolor la demolición de sus avitaciones (sic) con que a cada paso se les amenaza."* (Op. cit., III, LVIII). Y se transcriben muchas listas de Revista. Siempre en las mismas está presente, con cargos de jerarquía, D. José Artigas. Por momentos, se le da como ausente por cum-

plir importantes comisiones en campaña. Mientras la Guardia del Cordón, recibe a muchos presos, enviados precisamente por el futuro Precursor. Todo ello demuestra que el Cordón fue centro, y buen centro, de actividades del blandengue inmortal.

MAS DE HERALDICA CORDONENSE

Esto de heráldica, no puede pasar de frase generosa, porque según el testimonio de D. Isidoro, *"los cardos y las lagartijas campeaban por sus respetos"*, en el Cordón del 1795, aunque abonaran en favor del futuro barrio *"la ausencia de arenales estériles y el recuerdo, sobre todo, de que veinte y tantos años antes (1767) se habían delineado en el Cordón unas sesenta cuadras con calles de quince varas de anchura, para población, por Bartolomé Mitre, poblador del paraje y comisionado al efecto"*. De donde se deduce que el Cordón fue bienquisto por el fundador de una rama ilustre en la nación argentina. Y se dan más apelativos: Ximénes, del Valle, Medina, Melilla, Sandoval, sin faltar la *Paraguay*. Además, el más importante: José Antonio Artigas.

Es de saberse que, hacia el año citado, el párroco de la Matriz, solicitó para el Cordón la calidad de vicepárroquia, lo que obtuvo poco después, y la capilla se construyó a los fondos de lo que todos conocemos por iglesia del barrio. Mientras tanto, allá donde ahora se halla la Universidad, los Hnos. Fernández, ubicaron su Cristo, actualmente mudado junto al muro eclesiástico, mientras ellos descansan en el Cementerio Central, bajo la cruz de piedra del 2º cuerpo.

Mientras las lagartijas habrán fugado el año 1807, los cardos pasaron a la historia, pues a la batalla donde pereció Maciel, "El Padre de los Po-

bres", se le conoce precisamente por el Cardal. Como vecino meritísimo de la zona en la época, De María cita al cirujano fernandino D. Francisco Dionisio Martínez. Y después del 10, a los Morales, Lezama, Arismendi, Fernández, Pisani, Portugal, Beltrán, Meléndez, Gracia, Cienfuegos, Abalos, Buxareo, de los cuales tenían hornos de ladrillos Arismendi y Portugal, además de Macuzo, Meneses, Casal, Acosta y Barreiro.

ANTIGÜEDAD Y TOROS EN EL BARRIO

Aunque la piqueta se está llevando muchos rastros, la prueba de que Montevideo cumplió con la orden de "no edificandi" entre la Ciudadela y la línea del Cordón, la proporciona ese conjunto de construcciones viejitas allá por las calles Paysandú y Cerro Largo, bien enclavadas en zona cordonense, y que aceptan cualquier comparación de vejez con las de la llamada Ciudad Nueva. Otra prueba la dan las desigualdades con respecto a la línea de la calzada. Pero quien quiera observarlo, apresúrese, porque la propiedad horizontal no tiene mucho respeto que digamos por la tradición y por la historia.

De lo que nada queda, y esto ya hace muchísimos años, es de la plaza de Toros, ubicada sobre la línea misma del ejido, a la altura, aproximadamente, de la calle San José. Fue el espectáculo de mediados del siglo pasado, y el ruedo resultó el intermedio entre el de la hoy calle Sarandí —bien cercano a la Escollera— y el de la Unión, que llegamos bastantes a conocer. De esa plaza, permanece sólo un hecho literario, Las TORRAIDAS, de D. Francisco Acuña de Figueroa, el ilustre autor del Himno Patrio.

UN CRIMEN Y UN MOTIN

Ya el Cordón poblado, con sus típicas casonas de un piso, de patios grandotes, adornados con macetones de barro, fue sacudido por dos hechos trágicos en la última década del siglo. El primero de ellos, tuvo una repercusión que llega hasta nosotros por circunstancias especialísimas. Fue el crimen de la calle Chaná. Todavía se conserva la casa que dio motivo al hecho. Se le ve desde la calle Juan A. Rodríguez —antes Sierra— en dirección hacia Chaná. Salía una noche de ella el Sr. Butler, que había actuado en las patriadas, y fue muerto misteriosamente de un balazo. Había un motivo romántico: la visita fue motivada por razones de amor. Dentro del misterio, no faltó quien acusara a un militar, el mayor Almeida, que tenía relaciones amorosas con la hermana de la novia del Sr. Butler. ¿Causas? Desavenencias entre ambos, motivadas por la tirantez política de aquellos años. ¿Pruebas? El mayor había estampado dos veces su firma en el álbum mortuario de Butler. Y Almeida fue a la cárcel, porque aquello, que seguramente no pasó de una distracción tan posible, hizo ver a algunos un estado emocional especialísimo, como de quien tiene parte en un delito. Hacia la época, el mundo había sido convulsionado por el famoso "affaire" Dreyfuss, por supuesta venta de documentos secretos a potencia extranjera; la conmoción producida en Francia; la reclusión del desdichado militar en la Isla del Diablo, luego de su degradación; el formidable "J'accuse" del escritor Emilio Zola, y, por fin, la rehabilitación de Dreyfuss. El crimen de la calle Chaná fue nuestro caso Dreyfuss en ministura. E hizo de Zola, un abogado que se inmortalaría luego como extraordinario pintor de nuestros candombes y

de nuestros gauchos: el Dr. Pedro Figari. Fue tan convincente la defensa, que también se llegó a la declaración de inocencia del desdichado mayor Almeida, cosa ratificada bastantes años después por las declaraciones de un moribundo, verdadero asesino de Butler. Pero el dolor producido por un gran yerro judicial, no hay fuerza humana capaz de hacerlo desaparecer del todo.

El segundo hecho convulsionó al Cordon de extremo a extremo. Aquí sí hubo metralla, pero no con fines de imposible medición, sino con los de toda la artillería del mundo. Se trata del motín del 4 de julio del 98, contra el presidente Cuestas, que, a pedido de una formidable manifestación popular, había dado un golpe de estado el 10 de febrero anterior. Las fuerzas amotinadas llegaron desde la Unión, tomaron el cuartel de la calle Carmen (hoy Dante) y República, la comisaría de 18 de Julio y Salsipuedes (hoy J. Paullier) y se dirigían hacia el edificio de 18 de Julio y Yaguarón, terreno que en la actualidad ocupa el diario "El Día". Pero el ministro D. Rufino Domínguez y el después General D. Sebastián Buquet, entonces jefe del plantel de artillería ubicado donde se halla la Municipalidad, con las tropas en la calle y las granadas por el aire, detuvieron la intentona. Son de imaginar los sinsabores de los pacíficos vecinos de las calles Rivera chica (Guayabos) y Lavalleja, donde llovieron las balas. Las buenas señoras utilizaban cuanto hallaban a mano, hasta frazadas y colchones, para evitar las incómodas visitas balísticas. Conserva el autor, un cuadro del conocido pintor D. Diógenes Héquet, en que queda immortalizado el episodio, a la altura de Lavalleja y Magallanes.

A nuestra generación le cupo conocer otro golpe de estado cordonense. Pero éste no necesitó de descargas.

Fue el del 31 de marzo de 1933, que tuvo al Cuartel de Bomberos como eje de actividad...

PELIGROS DEL MICROCOSMOS

He escrito mucho sobre el tema, lo cual hace sumamente difícil no repetir algún recuerdo, algún pensamiento o alguna anécdota. No obstante lo simpático que resulta el desarrollo, permanentemente hay que estar venciendo otros impulsos. Los de la sensiblería propicia al microcosmos infantil y de la primera juventud, con su imán de posibles bandoneones. Pero subsisten dos recuerdos firmes al margen totalmente de esos inconvenientes: la tranquilidad aldeana y el patriarcalismo.

Las anteriores alusiones a sangre, pueden hacer pensar al desprevenido lector que el Cordon de hace medio siglo, fue aventurero y escandaloso. Todo lo contrario. Una placidez de soneto aldeano de Julio Herrera y Reissig, presidía el panorama. Mucha sangre vascongada, bastante italiana, conocimiento de todos por todos, patriarcalismo suave. Los declives convertían la esquina de Lavalleja y Magallanes en el foco inundable y obligaban a la eterna presencia de los "cuarteadores", que ayudaban en la cuesta a los últimos tranvías de cabalitos, con su cuerno inborrable de la primera memoria, como resabio de imposibles cetrerías. Hacia fines de la primera década de este siglo que vivimos, surgieron, con la electrificación, los iniciales 32, por Lavalleja, a 18 y Bulevar, y los 19, de "La Transatlántica", por Magallanes, al Parque Urbano (hoy Rodó). Mientras aparecían aquellos armatostes, llamados arcos voltaicos, que obligaban al cambio diario de los carbones, y que un día sí, y otro también, por mala calidad de los mismos, por vientos, o por lo que fuera provocaban

"apagones" de cuenta propia. Y permitaseme que repita una mi imagen que ya he gastado, porque la quiero mucho. De todo ese conjunto, como síntesis vegetal, el *paralelismo verde* de la calle Lavalleja.

LA CIUDAD UNIVERSITARIA

Hubo mucha gente que hizo bien a la infancia y la juventud en la zona. Tanta, que seguramente se ha de incidir en omisiones, si no se tiene a mano la colección completa de "La Voz del Cordon", un meritisimo periódico dirigido por el Sr. Walter Perna, organizador también y presidente por varios periodos de la Comisión Pro Fomento del barrio, uno de esos Quijotes que tanto se necesitan para crear vínculos y espíritu solidario. Y que, al revés del hidalgo manchego, no debe abandonar su insula, aunque sea muy dura la empresa.

Hay un nombre venerable, que puede sintetizar a todo el magisterio: Aurelia Viera, directora por muchos años de la escuela de Guayabos y Gaboto. Fue una verdadera guía, formó hombres, no provocó "traumas" —como ahora gusta decirse— con su cierta dureza. Salieron de sus clases muchos que no pasaron a aulas superiores y que, sin embargo, llevaron un bagaje magnífico de aptitud y de conocimientos. También fueron afamadas la escuela de las Srtas. de Manrupe, la de la Srta. de Aguirre, y tantas otras.

Yo me formé en dos escuelas del barrio. Mejor dicho en tres ambientes, uno sin escuela. Me refiero a quien me enseñó a leer, y hoy es mi muy distinguida secretaria particular honoraria, la Srta. Eusebia Pebet, a quien, con motivo del bicentenario cordonense, se le hizo entrega de un diploma que acredita haber vivido más de medio siglo en la barriada. Las escuelas fueron, la de la Srta. Josefina y el Colegio Alemán. La primera de ellas, estaba situada en la entonces calle Rivera chica (Guayabos) entre las de Minas y Piedad (Carlos Roxlo). Subsiste la casona, algo reformada. Era doña Josefina Marín de María nieta del clásico autor del "Montevideo Antiguo". Y la escuela se llamaba precisamente "Ysidoro de María". Aquello era un sacrificio sin lágrimas, la negación de la comodidad, del funcionalismo y de las clases diferenciadas. Todo se desarrollaba en dos modestísimas piezas, con pisos cimbreados. Y sin embargo, se enseñaba bien y se aprendía mejor. Había un "duende" especial en aquellas maestras, sin huelgas y sin reivindicaciones. Eran nada más que alma. Y un darse continuo a los niños, con un mínimo de retribución.

La "Deutsche Schule" era cosa muy distinta. Calle Soriano, frente a la hoy Carlos Roxlo. Ambiente que me resultó muy extraño y donde conocí a dos excelentes preceptores: Herr Schmid, director, y Herr Wille (sanducero, a pesar del "Herr"), luego

"Este también es un hombre como los demás!" Amarga expresión de Beethoven al saber que Napoleón se había hecho proclamar emperador, lo que dio lugar a que borrara de su sinfonía heroica la dedicatoria dirigida a Bonaparte, en cuyo honor había compuesto tan admirables páginas.

éste catedrático de Alemán en Secundaria. Ese magnífico edificio, donde hice "turnen" e intenté "singen" (vale decir: gimnasia y canto), es hoy sede de las escuelas públicas "Venezuela" y "Cervantes". Deben recordarse, además, escuelas religiosas, como el todavía llamado "Seminario", así como la itálica y la gala.

Pero, además y por sobre las escuelas, el Córdon fue nuestra Ciudad Universitaria, a partir de 1910 en que los estudiantes entonces portuarios, se vinieron a 18 de Julio y a Lavalleja. Con ellos, la animación. Con ellos, los largos desfiles post-clase. Con ellos... las huelgas. ¿Cómo no voy a añorar el edificio de Lavalleja, si en él lo he sido todo, menos portero? Y perdónese me el "ego" exagerado.

Hacer la historia cordonense de la entonces Sección de Enseñanza Secundaria y Preparatoria, insumiría espacio excesivo. Quede para el año próximo. Hubo allí figuras excepcionales, que mucho han hecho por nuestra cultura. ¿Y el *Paraninfo* de la Universidad? Desde sede de la Constituyente del 17, hasta tribuna de Einstein. Y está dicho todo. Todo no. Porque durante muchos años, allí se centró un hecho esencial: la cátedra de conferencias del Dr. Carlos Vaz Ferreira, el magno.

OTRAS INQUIETUDES

Política, religión, actividades sociales, beneficencia, han adquirido importancia suma en el lugar. ¿Política? Recuerdese las primeras asambleas colegialistas del "Stella D'Italia"; la escisión anticollegialista, que explota en el club de la 7ª, de Constituyente y Magallanes, en edificio existente, hoy vidriería; tantas manifestaciones nacionalistas; es decir toda la realidad y la discusión vernáculas. En materia religiosa, aparte de

hermosos templos protestantes, la clásica hermandad de los Capuchinos ha proporcionado nada menos que el primer Cardenal uruguayo. Sobre beneficencia, ahí está la obra admirable de la Liga Uruguaya contra la Tuberculosis, que provocaba el interés de la ciudad plena hace 40 años, con sus colectas callejeras, quizás las primeras de importancia realizadas con nobles propósitos, al margen, se entiende, de las casi prehistóricas de la Hermandad de Caridad en el Montevideo viejo. Otra institución de auténtica solidaridad, que honra al barrio, es la Sociedad "Cristóbal Colón". Y no olvidemos al Hermano Marcelino.

EL TEATRO EN EL CORDON

El subtítulo, también da para mucho, pues el Córdon ha sido y es un amplísimo escenario. A estar a los papeles que he hallado, el origen es de los de franja verde —seguramente muy ingenua— pues en 1824, cuando comenzaba la decadencia de la Cisplatina, se quejan de dos titiriteros, Pedro Falcón y José Valenzuela, porque "*representaron modernamente en el Córdon y en esta Ciudad (la ciudad era Montevideo), la escena de un Frayle y de un Penitente, confesándose con él por el orden numeral del Decálogo hasta incluir el sexto precepto de la Ley divina...*" Hay que llegar al 1867, para apreciar en la prensa un TEATRO EN EL CORDON, contiguo a la plaza de Artola, con el prestidigitador Julio Bosco. Un año después, ya se le designa Teatro de la Esperanza, e interviene la Cia. mimoplástica de S. Sanguinetti. Por el 71, cobró bastante importancia otro lugar de espectáculos en el Recreo del Córdon, existente en las inmediaciones de Gaboto, Chaná y Charrúa. Mereció elogios de José Pedro Varela. Contiguos

al actual monumento al Gaucho, hubo un Club Dramático Italiano y la Sociedad Stella D'Italia, hasta que ésta, en 1895 da el campanazo, e inaugura su teatro, en Mercedes y Yaro, que hoy es el que sigue al Solís en esas cosas de la subsistencia. Ha habido en la sala, con altibajos, actividades escénicas de todo tipo. En un principio, las familias del Montevideo viejo se abstuvieron de concurrir, pero luego, con conjuntos aceptables, fue vencida la resistencia. Y por muchos años, hasta que murió a raíz de un accidente ocurrido en dicha sala, Enrique Montefusco hizo de bufo y de héroe.

El Pabellón Nacional, (hoy terreno ocupado por la Municipalidad) tuvo su auge a fines del siglo pasado. Zarzuelas, sainetes y circo criollo fueron su condimento. Allí José Enrique Rodó, el grande, se enamoró platónicamente de la actriz Lola Millanes, y le dedicó una de sus conatadísimas composiciones en verso. Allí nació la revista criolla, con el estreno de "A vuelo de pájaro" de D. Enrique De María. Allí trabajó el famoso Frank Brown.

El teatro de aficionados, tuvo también su auge cordonense. Hacia fines del siglo XIX, D. Santiago Fabini y el Dr. Guglielmetti, concitaron el interés musical de muchos elementos jóvenes, en lo que llamaron Conservatorio del Cordón, en la trastienda de la Botica Americana, de 18 de Julio y Vázquez. El Centro Artístico Nacional, fundado el 19 de setiembre de 1894, en la principal Avenida entre Magallanes y Gaboto, sótano del Cnel. Muró, tuvo mucha importancia. Orosmán Moratorio (padre) y Enrique De María, fueron de sus grandes animadores. Por su parte, Ricardo Passano fue el puntal del Centro Artístico de Aficionados, en Magallanes y Canelones. El 4 de octubre de 1904 se fundó el Centro Artístico

Uruguayo, Santa Lucía (hoy Santiago de Chile) y Soriano. Tuvo su importancia, especialmente por la presencia de dos figuras que produjeron para el teatro grande: José Pedro Bellán y Alberto Lasplaces. Otras inquietudes: el Centro Larrañaga, el Círculo Católico de Obreros, el Centro Artístico del Cordón, el Centro Mr. Lasagna, la Sociedad Democrática Italiana, la fundación de la Escuela Nacional de Declamación, de la apostólica profesora doña Concepción Antonelli de Requesena. Hubo también numerosos circos, algunos de interés por iniciación de futuras figuras escénicas, como Luis Vittone. Pero no puede dejarse en blanco, una referencia de interés, ya que no ha pasado a las biografías. Allí por 1904, Florencio Sánchez tuvo sus ratos de bohemia cordonense, junto al entonces llamado "chiquilín" Herrerrita.

TIPOS POPULARES

Como último recuerdo de la aldea que fue, cabe mencionar a algunas figuras pintorescas aunque muy al pasar: las damas del "dragoneo" barroco, las del "abre el pino y corre el lino, para que penetre el céfiro matutino"; el coronel, famoso guerrero, pero más famoso por sus analfabetismos que por sus derrotas; la ultra famosa "Cotorrita del Cordón", toda reminiscencia cromática del pasado; el báquico "Negro Pío"; el no menos alcoholizante "Garibaldi con carabanás", frutero y maldiciente; Pablito, el lotero; y el ultra fiel y ultra divertido Vicente Alvarez Galarza (1)

(1) Se cita de memoria el artículo que el autor dedicara a este último, en el Suplemento Dominical de "El Día", el 10 de agosto de 1952. No se trata, por cierto de un alarde nemotécnico, pues no todos los días como ese se sufre, casualmente en el Cordón, una operación gravísima...



El Gatiao Viejo

Acuquinao junto a una mata'e paja
que hacia chiflar enfurecido el viento,
dándole el anca a la garuga helada
y entumido de frio hasta los güesos,
hallé aquel crudo atardecer de junio
al pobre gatiao viejo.

Lo habían largao allí pa que muriera,
flaco y sin juerzas ya, cansao y hambriento,
en un camino que era puro barro
y ande no iba a encontrar ni un pasto seco.
Y, lo que es pior, solito
frente al rigor del despiadado invierno.

Al cruzarme con él, sus tristes ojos
apagaos por el tiempo
me miraron de un modo cuasi humano,
y un relincho que acaso fuese un ruego
se le escapó po' entre los dientes tronchos
y me punzó como una espina el pecho.

Entonces yo me le allegué despacio,
le hablé como se le habla a un compañero,
le palmí las costillas,
que por poco aujeriaban ya el pellejo,
y acabé por llevármelo de tiro,
atándole una sogá en el pescuezo.

Ahura lo tengo en el galpón del rancho
comiendo'e la ración de mi azulejo
y durmiendo abrigao en cama'e pasto
como si juese un pingo parejero.
Y aunque es viejazo el pobre,
pa mí que no lo basurea este invierno.

Con sus años, pa nada habrá'e servirme
aunque engorde y peleche en el güen tiempo.
Pero eso no me importa,
pues no lo truje pa sacar provecho,
y estoy pagao de sobra con la forma
en que él me mira cuando le proseo.

SERAFIN J. GARCIA

APELLIDOS VASCOS. He aquí, según César Conto y Emiliano Isaza, los significados de algunos apellidos vascos: *Aguirre*, sitio descampado; *Aldana*, el más inmediato o vecino; *Alzate*, alisal; *Amaya*, mesa o loma extensa; *Anaya*, hermano; *Arana*, ciruelo; *Arrieta*, pedregal; *Arteaga*, encinal; *Barragán*, mancebo hermoso y elegante; *Bayón*, buena bahía; *Borda*, quinta o casería; *Carrasco*, muchas llamaradas; *Duarte*, encinal frondoso; *Durán*, abundancia de agua; *Echeverría*, casa nueva; *Elizondo*, inmediato a la iglesia; *Elorza*, espinal verde; *Ezquerria* o *Esguerra*, zurdo; *Gabiria* o *Gaviria*, pueblo de trigales en bajío; *Gaona*, noche buena; *García*, incendio de llamas agudas; *Gongora* o *Góngora*, lo más alto de los altos; *Guebara* o *Guevara*, sitio aplanado; *Ibargüen* o *Ibarguren*, valle en sitio alto; *Ibarra*, valle o llanura estrecha; *Iraola*, ferrería del helechal; *Iriarte*, pueblo de encinas; *Iribarren*, pueblo de adentro; *Iturbide*, camino de la fuente; *Iturralde*, inmediato a la fuente; *Lezama*, vallado mayor de céspedes; *Mendibil* o *Mendivil*, monte redondo; *Montoya*, montón; *Nava*, llanura; *Obando*, situación cercana a una eminencia; *Olguín*, hacedor o fabricante de ferretería; *Orozco*, muchos corrales; *Osorio*, matador de lobos; *Sagasti*, manzanar; *Salzedo* o *Salcedo*, campo extenso de sauces; *Samaniego*, garganta o estrechura entre cerros; *Ugarte*, isla; *Urdaneta*, sitio acuoso; *Uribe*, pueblo del bajío; *Urrutia*, de lejos o lejano; *Velasco* o *Velazco*, muchos cuervos; *Vergara*, campo extenso de berros y zarzos; *Viana*, el sitio o lugar más bajo; *Zarate* o *Zárate*, puerta o entrada de la selva; *Zubiria*, pueblo de puentes; *Zuniga* o *Zúñiga*, hermandad o conformidad.

Ayer y Hoy:

El Teatro y la Conquista del Indio Americano

Por LUIS P. SIERRA

Es difícil concebir el éxito de la empresa evangelizadora de España entre los pueblos indígenas americanos, sin el concurso decisivo del teatro, que se convirtió en palanca formidable de asimilación espiritual desde los primeros tiempos de la Conquista.

Cuando los misioneros hispanos entraron en contacto con las culturas indígenas del Continente, se encontraron con una sorpresa inesperada: existían en esos pueblos, que ellos creían salvajes y "bestiales", formas de expresión dramática — danza, pantomima, teatro hablado — de largo arraigo tradicional y que evidenciaban en muchas de sus manifestaciones una sensibilidad afinada y un aguzado sentido estético. Debemos presumir que esos misioneros comprendieron al instante, con perspicacia infalible, que esa honda afición de los pueblos precolombianos podría servirles de auxiliar valiosísimo para la gran empresa de catequización que los había traído a estas tierras; debemos presumirlo porque desde el arranque mismo de la Conquista se advierte el propósito

sistemático, deliberado, de emplear todos los medios de la expresión dramática, su seducción sobre las masas, su poder sugestivo, en la gigantesca tarea de inculcar en los indios el ideal y el sentimiento cristianos.

En esto los misioneros se mostraron flexibles y prudentes. No intentaron arrasar, extirpar, aquellas manifestaciones paganas e infieles que habían encontrado entre los indios. Más bien trataron de valerse de ellas hasta donde les fuera posible para plegarlas a sus propósitos. Trasplantaron a América el tronco teatral español de estilo medieval, con su viva savia religiosa; pero aquí le infundieron un aliento distinto con la incorporación de elementos autóctonos. Los hechos les dieron razón. El Cristianismo irrumpió en el alma indígena con voces, ropajes, gestos, emociones, de inequívoca estirpe y procedencia dramáticas; pero según formas y expresiones que en buena parte le eran al indio familiares y caras. El experimento así concebido dio prontamente frutos, aunque para ello los misioneros debieron

La erudición es como el relleno de las butacas: excelente si está adentro, y horrible si está afuera. SCIALOJA

convertirse un poco en hombres de teatro; en efecto, muchos aparecerán transformados a poco andar en competentes dramaturgos, adaptadores, traductores, cuando no —según fundamentalmente se presume— en verdaderos "metteurs en scene", y acaso también en decoradores, diseñadores de vestuarios, utileros... según las necesidades lo pidieran.

DANZAS, CANTOS, PANTOMIMAS

En un principio, en Méjico, los misioneros organizaron fiestas eclesiásticas para impartir instrucción religiosa a los indios; y en ellas permitieron que éstos adaptaran sus danzas rituales, paganas a asuntos cristianos (libertad que, sin embargo, no fue bien vista por Fray Juan de Zumárraga, primera autoridad religiosa de la Nueva España). Y si se sabe que en la procesión de Corpus Chistri de 1521, en la capital azteca se volvieron a incluir danzas indígenas.

También se recurrió al canto para empezar a tender el puente entre paganismo y cristianismo. Dice en 1589 el P. José de Acosta: "Los nuestros que andan entre ellos han probado a ponerles las cosas de nuestra santa fe en su modo de canto, y es cosa grande el provecho que se halla, porque con el gusto del canto y tonada, están días enteros oyendo y repitiendo sin cansarse".

Hay que agregar que la danza pantomímica —una de las formas esenciales de la expresión dramática precolombiana— muy pronto comenzó a difundirse aplicada ahora a temas y motivos cristianos, que se representaban en las procesiones y en las propias iglesias. En algún caso, se llegó a ilustrar sermones con escenas mímicas mudas.

El teatro se vino a sumar muy pronto a este lazo que entre los dos

mundos —cristiano, indígena— taban de tender danzas, cantos, pantomimas. Fue en procesiones callejeras donde comenzaron a aparecer las representaciones teatrales. El 24 de junio de 1538, en Tlaxcala, durante el desarrollo de una importante procesión, se representaron cuatro autos en otros tantos tablados, aunque se desconoce si la representación fue en lengua indígena o española. Sus temas fueron: la anunciación del nacimiento del Bautista a Zacarías, la anunciación del arcángel Gabriel a la Virgen, la visitación y el nacimiento del Bautista.

LOS TEMAS DEL TEATRO PRECOLOMBIANO

A través de los testimonios que nos han llegado, resulta difícil hacerse una idea acabada de cómo eran las obras teatrales mayas, aztecas, incas, quichés, etc., tanto en su desarrollo completo como en lo que se refiere a los textos. Se sabe que los temas eran predominantemente guerreros: cantaban triunfos, hazañas y heroísmos de antiguos reyes; pero también se cultivaron piezas cuyos argumentos eran "de agricultura, de hacienda, de cosas caseras y familiares"; y no se ignora además que los indios eran extremadamente afectos a la farsa y a los motivos grotescos y humorísticos, para los que demostraban singular disposición.

Pero de cualquier manera se comprende que los asuntos del teatro precolombiano fueran deliberadamente excluidos por los misioneros de las representaciones dramáticas, en razón de su contenido pagano. En buena parte debido a esa circunstancia es que se han perdido —hay que pensar que para siempre— estos inestimables testimonios de aquellas culturas. (Una de las pocas excepciones es la pieza maya titulada

"Rabinal-Achi", cuyo desarrollo detallado se vino transmitiendo secretamente de generación en generación entre los indios de Guatemala, hasta que en el siglo XIX le fue revelado a un sacerdote francés, de labios de un viejo indio enfermo).

Mas, si no los temas, el arte escénico indígena brindó a los misioneros otros elementos que fueron eficazmente aprovechados. Primero que nada, lo relativo a la presentación de las obras.

ESCENOGRAFIAS PRECOLOMBIANAS

En efecto, fue el decorado teatral autóctono el elemento de que más se valieron los misioneros, y al que mejor partido le sacaron, en las representaciones escénicas y aún en los grandes actos religiosos. En este aspecto, los indios revelaron una originalidad, una audacia, una imaginación y un ingenio que pasmaron a los sacerdotes españoles. Dice a propósito uno de ellos, el historiador Motolinía: "Llegado este santo día del Corpus Christi del año de 1538, hicieron aquí los tlaxaltecas una tan solemne fiesta, que merece ser nombrada, porque creo que, si en ella se hallaran el Papa y Emperador con sus cortes, holgaran mucho de verla; y puesto que no había ricas joyas ni brocados, había otros aderezos tan de ver, en especial de flores y rosas que Dios cría en los árboles y en el campo, que habían bien en qué poner los ojos y notar cómo una gente que hasta ahora era tenida por bestial supiese hacer tal cosa".

En efecto, el decorado precolombiano era exclusivamente natural: se valían de árboles, flores, frutos y animales de todo tipo. No siempre eran verdaderos: a veces los hacían artificiales, pero los indios revelaron una maestría y un gusto singulares en fabricarlos. Utilizaban frecuentemente hojas de palma, cañas de bambú, orquídeas, "pies de gallo", musgos y toda clase de flores coloridas, que combinaban con gusto y refinamiento. Eran también afectos a la utilización de grandes arcos contruidos y adornados con plantas y flores. Pero acaso lo más notable era su costumbre de soltar aves en el escenario o de suspender en él cajas conteniendo pájaros vistosos.

Esta modalidad escenográfica de los indios americanos fue incorporada prácticamente intacta a las representaciones cristianas. En algún caso, por la índole del asunto que se llevaba a escena, se lograron efectos insuperables gracias a esa maestría de los indios en tan singular artesanía. Hay un testimonio muy jugoso al respecto, que vale la pena transcribir.

ADAN Y EVA EN ESCENA

Se refiere a la reconstrucción escénica del paraíso terrenal, que se hiciera en Tlaxcala al representarse la historia de Adán y Eva. Cuenta el mismo P. Motolinía, testigo del espectáculo: el escenario "bien parecía paraíso de la tierra, con diversos árboles con fruta y flores, de ellas naturales y de ellas hechas con pluma y oro; en los árboles, mucha di-

Dios es el único ser que para reinar no necesita siquiera existir. BAUDELAIRE.

versidad de aves, desde buho y otras aves de rapiña hasta pajaritos pequeños; y sobre todo tenían muy muchos papagayos, y era tanto el hablar y gritar que tenían, que a veces estorbaban la representación: yo conté en un solo árbol catorce papagayos, entre pequeños y grandes. Había también aves hechas de oro y pluma, que eran cosa muy de mirar. Los conejos y liebres eran tantos, que todo estaba lleno de ellos y otros muchos animalejos que yo nunca hasta allí los había visto".

Narra luego el misionero un pequeño incidente ocurrido durante la representación: "Estaban dos ocelotles atados, que son bravísimos, que ni son bien gato ni bien onza; y una vez descuidóse Eva, y fue a dar en uno de ellos, y él, de bien criado, desvióse". Y acota el misionero este delicioso comentario: "Esto era antes del pecado"...

Muchos otros animales eran artificiales y estaban animados por muchachos indios que se metían adentro, y simulaban jugar pacíficamente con Adán y Eva. Los indios habían construido también cuatro ríos o fuentes que salían del paraíso y que figuraban ser el Fisión, el Geón, el Tigris y el Eufrates. ...

DEFECTOS FISICOS E IMITACION DE ANIMALES

Otro elemento autóctono que conservaron hábilmente los misioneros para sus representaciones de teatro cristiano, fue la afición de los indios por remedar defectos físicos e imitar las voces y los movimientos de los animales, habilidades en las que eran maestros consumados. Pocas cosas, además, divertían y gustaban tanto a los públicos indígenas. De ahí que los misioneros buscaban injertarlos de algún modo en sus representaciones.

El antes citado Acosta describe así un espectáculo indio en el templo de Quetzalcóatl, en Cholula: "Salían los representantes y hacían entremeses, haciéndose sordos, arromadizados (scatarrados), cojos, ciegos y mancos viniendo a pedir sanidad al ídolo; los sordos respondiendo adefesios y los arromadizados tosiendo, los cojos cojeando decían sus miserias y quejas, con que hacían reír grandemente al pueblo. Otros salían en nombre de las sabandijas: unos vestidos como escarabajos y otros como sapos y otros como lagartijas, etc., y encontrándose allí referían sus oficios...; fingían asimismo muchas mariposas y pájaros de muy diversos colores..."

Un buen ejemplo de cómo los misioneros utilizaron estos elementos indígenas, se encuentra en la representación del nacimiento del Bautista en la fiesta de San Juan. En ella, "antes de que diesen al mudo Zacarías las escribanías que pedía por señas, fue bien de reír lo que le daban, haciendo que no le entedían".

INTERPRETES INDIGENAS

Si bien el arte interpretativo contaba con una larga tradición entre los pueblos precolombianos más evolucionados, su técnica era totalmente diferente a la que ahora requerían las representaciones de temas y asuntos cristianos. Sin embargo, el indio se mostró dúctil en la asimilación de esos nuevos medios expresivos que se exigían del actor.

Se conserva al respecto un testimonio del Inca Garcilaso, sobre intervención de jóvenes actores en una representación teatral en Cuzco: "Los muchachos indios representaron los diálogos con tanta gracia y donaire en el hablar, con tantos meneos y acciones honestas, que provocaban a contento y regocijo; y con tanta suavidad en los cantares, que

muchos españoles derramaron lágrimas de placer y alegría, viendo la gracia y habilidad y buen ingenio de los indiezuelos, y trocaron en contra la opinión que hasta entonces tenían de que los indios eran torpes, rudos e inhábiles”.

Y el mismo Garcilaso refiere, también, que en el Perú “curiosos religiosos de diversas religiones, principalmente de la Compañía de Jesús, por aficionar a los indios a los misterios de nuestra redención, han compuesto comedias para que las representasen los indios, porque supieron que las representaban en tiempo de sus Reyes Incas y porque vieron que tenían habilidad e ingenio para lo que quisieran enseñarles”.

UN TEATRO DE MASAS

Las representaciones teatrales dirigidas a los indios estuvieron casi siempre integradas por piezas breves, tal cual ocurría por entonces en la misma España, donde florecían las obras cortas: loas, farsas, autos, églogas, representaciones, pasos, etc. Y si en América hubo algunos casos de representaciones más extensas, ello se debió, no a la duración en sí de la pieza, sino a la utilización de grandes masas en escena, lo que naturalmente retardaba el desenvolvimiento de la acción. Los misioneros buscaron con frecuencia dar intervención a numerosos contingentes de actores, ya que los espectáculos de gran despliegue escénico cautivaban y atraían a los públicos indígenas.

Pero esa presencia de masas en escena no siempre respondió a una exigencia del tema representado, ni tampoco al deseo de deslumbrar a espectadores ingenuos y ávidos: muchas veces los misioneros la utilizaron para consagrar públicamente la conversión de los indios-actores al cristianismo, con lo que rodeaban de un realce singularísimo al acontecimiento... y lograban una resonancia pública poco común, ya que la ceremonia tenía lugar frente a verdaderas multitudes que habían ido a presenciar el espectáculo teatral.

Tal fue lo que ocurrió, ejemplarmente, en Tlaxcala, México, en el año 1539, en ocasión de la fiesta de Corpus. Allí se representó al aire libre una imaginaria conquista de Jerusalén por el Emperador Carlos V. Los ejércitos fueron encarnados en escena por grandes masas de indios. La obra mostraba el enfrentamiento de las legiones cristianas — españolas y de América — con las musulmanas, y la victoria de aquellas gracias a la intervención del arcángel San Miguel, quien se dirige a los infieles y los convierte con su palabra. Y entonces, figurando que se bautiza a los musulmanes vencidos, en realidad se consagraba públicamente la conversión de los indios que en escena acababan de encarnar a los infieles, con lo que se le otorgaba las máximas solemnidad y resonancia al acto. (Cabe señalar que en esta representación se evidenció, también, la elasticidad con que los misioneros encaraban su la-

Yo no despreciaré a ninguno de mis enemigos, si es bueno; ni ensalzaré a ninguno de mis amigos, si es malo. TEOGNIS DE MEGARA (siglo VI antes de Cristo)

bor de "catequización por el teatro", en vistas a lograr una mayor adhesión de los indígenas. En efecto, para este espectáculo les permitieron una libertad que puede calificarse de audaz: presentar a los ejércitos infieles y enemigos comandados nada menos que por Hernán Cortés y Pedro de Alvarado, que vivían por ese entonces, aunque fuera de América).

UN PUBLICO DE MUCHEDUMBRES

Pero si con propiedad puede hablarse en muchos casos de un teatro de masas por los grandes desplazamientos escénicos que tenían lugar, no menos legítimo es hablar de un teatro de muchedumbres en atención a los numerosísimos públicos que concitaba. Ya antes de la venida de los españoles, por lo que se sabe, las representaciones dramáticas eran presenciadas por numerosísimos asistentes. Los misioneros supieron cómo hacer para mantener encendida, y aún intensificar, esa inclinación indígena, procurando "montar" (diríamos hoy) espectáculos que excitaran y sedujeran la imaginación popular. Y quedan varios testimonios de que lo lograron cabalmente: uno de ellos refiere que en la ciudad de Potosí se recitó "un diálogo de la fe, al cual se hallaron presentes más de doce mil indios".

Este rasgo multitudinario del teatro durante la Conquista llegó a influir en alguna medida en la arquitectura, ya que para facilitar las grandes concentraciones de público, debieron hacerse algunas veces construcciones especiales. Así ocurrió en México, por ejemplo, donde se edificaron templos con un gran espacio abierto al frente, previendo la concentración de las muchedumbres indígenas.

EL TEATRO Y LAS LENGUAS INDIAS

Un escollo muy serio, como es comprensible, amenazaba con limitar esta vasta irradiación popular del teatro: las numerosísimas lenguas que se hablaban en América. Los misioneros, sin embargo, no se arredraron. Se aplicaron a aprenderlas con verdadero denuedo; y luego, una vez asimiladas, comenzaron a escribir obras teatrales en esos idiomas, o a traducir a éstos piezas españolas. Sería extensa la lista de sacerdotes españoles que escribieron teatro en lenguas indígenas. Se sabe de obras escritas en náhuatl, el idioma de los aztecas, por misioneros franciscanos; un sacerdote dominico escribió en lenguas tlaxcalteca, mixteca y chocha; y hay certeza de teatro escrito por españoles en zapoteca, pirindo y tarasco. En quechúa se escribieron también importantes piezas teatrales. Fue común la representación de obras en dos idiomas: el español y el indígena alternados.

En lo que se refiere a traducciones, varias obras españolas fueron trasladadas a lenguas indígenas. Por ejemplo, se tiene noticia de que Bartolomé de Alba tradujo al náhuatl dos dramas religiosos de Lope de Vega: "La madre de la Mejor" y "El animal profeta"; y se cree que también "El gran teatro del mundo", el autor sacramental de Calderón.

En suma: como ha tratado de esbozarse aquí, el teatro llegó a constituirse en herramienta principalísima para la irradiación del mensaje cristiano entre los pueblos indígenas. La Iglesia, que no siempre hizo buenas migas con el teatro, supo aquí avenirse con él para librar la batalla evangelizadora; y encontró a la vez la manera de dotarlo de mayor

eficacia, al permitir sabiamente que se enlazara a la raíz indígena y se invistiera de un prudencial sabor autóctono.

CUATRO SIGLOS DESPUES

No creemos que sea demasiado forzado, y sí en cambio elocuente, establecer un cierto paralelo entre la misión que desempeñó entonces el teatro y la que hoy, en escala todavía reducida, parece empezar a cumplir en *tierra americana*. A más de cuatrocientos años de distancia, un fenómeno semejante se diría que va a repetirse, aunque ahora bajo un signo nuevo. Hoy también, como entonces, se procura hacer del teatro el insustituible portavoz de un mensaje, si bien es ahora un mensaje de contenido espiritual sustancialmente distinto al que difundieron los misioneros españoles.

En efecto, en la región indígena de Pátzcuaro, en México, la UNESCO ha comenzado a utilizar el teatro como un *invalorable auxiliar* en su magna obra de cultura, a través del llamado Centro Regional de Educación Fundamental para la América Latina (CREFAL). Profesores y estudiantes de esta entidad han realizado la experiencia de llevar representaciones teatrales a las aldeas y comunidades indígenas de las proximidades de Pátzcuaro, cuyos pobladores — al revés de lo que ocurriría con sus antecesores conquistados — estaban desprovistos de toda tradición dramática de envergadura, y aun de toda vivencia directa del teatro, ni siquiera en calidad de simples espectadores. Los resultados fueron alentadores: los indios mexicanos acogieron con calor

aquellas representaciones, casi siempre efectuadas en escenarios improvisados que aprovechaban los espacios abiertos de la localidad elegida.

La experiencia se llevó más lejos, aún: también ahora, como en tiempos de la Conquista, se trató de incorporar al indio a la realización del espectáculo, en lugar de dejarlo reducido únicamente a la condición de *mero espectador pasivo*. Venciendo a veces explicables resistencias y prejuicios, se logró hacerlo intervenir en las representaciones, al principio en calidad de *comparsas*, pero más tarde adjudicándosele papeles de cierto destaque individual.

Muchas de las obras ofrecidas en estos verdaderos experimentos, fueron especialmente adaptadas por los profesores y estudiantes del CREFAL, para tratar de aproximarlas a la comprensión, la sensibilidad y el nivel cultural de estos nuevos públicos indígenas; en algunos casos, se ha llegado a reescribir integralmente algunas obras clásicas, trasladándolas al ambiente, realidades y circunstancias familiares a los indios.

Pero sea cual sea el resultado de estas experiencias — que tan interesante sería poder extender en forma intensiva y sistemática a otras regiones de la América indígena —, lo cierto es que el teatro deberá tener siempre reservado un lugar primerísimo en esa vasta empresa que nuestro Continente espera, y que persigue la definitiva redención cultural y humana de estas poblaciones aun relegadas. Se trata de una nueva conquista del indio americano. Su signo es universal, humanista y generoso. Por eso mismo el teatro no podrá estar ausente de ella.

El Progreso social es consecuencia del progreso individual. SMILES.

La Fotografía Aérea y su Uso

Por M. PETIT AYALA

Graduado del Centro Panamericano de Recursos Naturales (O. E. A.)

Actualmente en todos los países, tanto los más evolucionados como en los que se encuentran en procesos de desarrollo planeados, utilizan como elemento imprescindible los relevamientos aéreos para obtener los datos necesarios para la elaboración de proyectos y planes; inventarios de recursos naturales; medidas de desarrollo y control urbano; etc.

El Uruguay es una rara excepción. La única rama de los relevamientos aéreos utilizada a la fecha es la fotografía aérea. Aún la fotografía aérea es poco conocida y menos todavía se conoce la utilidad que puede proporcionar esta clase de material.

El uso de las fotos aéreas o sea su "explotación" da origen a dos ramas bien diferenciadas: la FOTOGRAMETRÍA y la FOTOINTERPRETACIÓN.

Si bien las presentes líneas están dirigidas a la FOTOINTERPRETACIÓN, es interesante decir dos palabras de la fotogrametría, por lo menos para definir su campo de acción, que abarca la elaboración de planos de gran precisión de los objetos fotografiados.

La FOTOINTERPRETACIÓN se ocupa de determinar y definir la naturaleza y características de los objetos fotografiados; y en ciertos casos siguiendo una metodología especial, el fotointérprete puede informar de fenómenos que no aparecen directamente en la fotografía.

En el uso de fotografías aéreas se debe distinguir 3 tipos distintos de estudios:

- 1) *Fotolectura* Es cuando el operador solamente identifica los objetos fotografiados. Por ejemplo, en la fotografía de un campo se determina simplemente los caminos; construcciones; montes; arroyos, etc.
- 2) *Fotoanálisis* En este tipo de estudio los objetos fotografiados son agrupados en clases o grupos, según el criterio de clasificación adoptado. En el ejemplo de un campo, se agruparían los suelos cubiertos de bosques; con praderas y cultivadas; las áreas planas; laderas con determinada pendiente; las partes con afloramientos de piedra, etc., etc.
- 3) *Fotointerpretación*. Se hace fotointerpretación realmente, cuando se dan datos e información que en sí mismos no está presentes en la imagen fotográfica.

Ejemplo de fotointerpretación es la determinación de tipos de rocas en el campo fotografiado; clases de suelos; cantidad de toneladas de madera que hay en un monte; cantidad de habitantes en una región o ciudad; cantidad de vehículos que pasan por hora en determinada vía de circulación, etc. Lo valioso de la Fotointerpretación es que con los datos que aporta permite desarrollar proyectos y planes que se ajustan a la realidad; que puede estudiarse regiones muy extensas en tiempo muy corto; se ahorra y racionaliza el trabajo que debe realizarse en el terreno y como consecuencia final los estudios resultan sumamente económicos.

Es por esto que actualmente las

HIDROGRAFIA

CAÑALES
CURSO NATURAL
PERRONES INTERIORES



fotografías aéreas y la fotointerpretación son usadas cada vez más en los más distintos y diversos proyectos.

Actualmente la fotointerpretación es usada en trabajos de: geología; suelos; hidrología, silvicultura; urbanismo; localizaciones; tasaciones; fenómenos sociales; planeamiento integral, etc.

Dentro de la silvicultura, la fotointerpretación se presta admirablemente bien para efectuar inventarios y tasaciones forestales. A título de ejemplo se publican algunos planos de un inventario y tasación de un

predio forestado que realizó el autor con la colaboración del Ing. G. M. Caldevilla.

Las fotografías para la realización del trabajo fueron tomadas por el Instituto Aerofotogramétrico Uruguayo.

En el trabajo original los resultados son expresados en valores económicos; número de árboles; usos probables según especie y diámetro de los árboles, tonelaje en pie; comentarios y manejo aconsejable a dar a los montes; etc.

El comentario resumido de los planos publicados es el siguiente:

SUELOS Y MEJORAS

PLANO

BAÑADOS
DEPRESIONES MEANDROS
AGUA
TIERRAS ALTAS
ALAMBERGOS
RANCHOS
ADMINISTRACIÓN
ASISTENTES



Plano N° 1; HIDROGRAFIA.

Por tratarse de un área en gran parte de bañado el estudio del sistema de drenaje era muy importante.

Se marcaron los cursos de agua naturales y los canales hechos para desaguar los bañados. Así mismo se definieron los cursos de agua naturales que por colmatación (relleno) y deriva del curso actualmente están secos.

Estos datos permitieron dar un juicio de como se presenta la situa-

ción actual en el área y cuales son las medidas a tomar en el futuro. Para estas conclusiones se tomó en cuenta también la topografía, características de los suelos, etc.

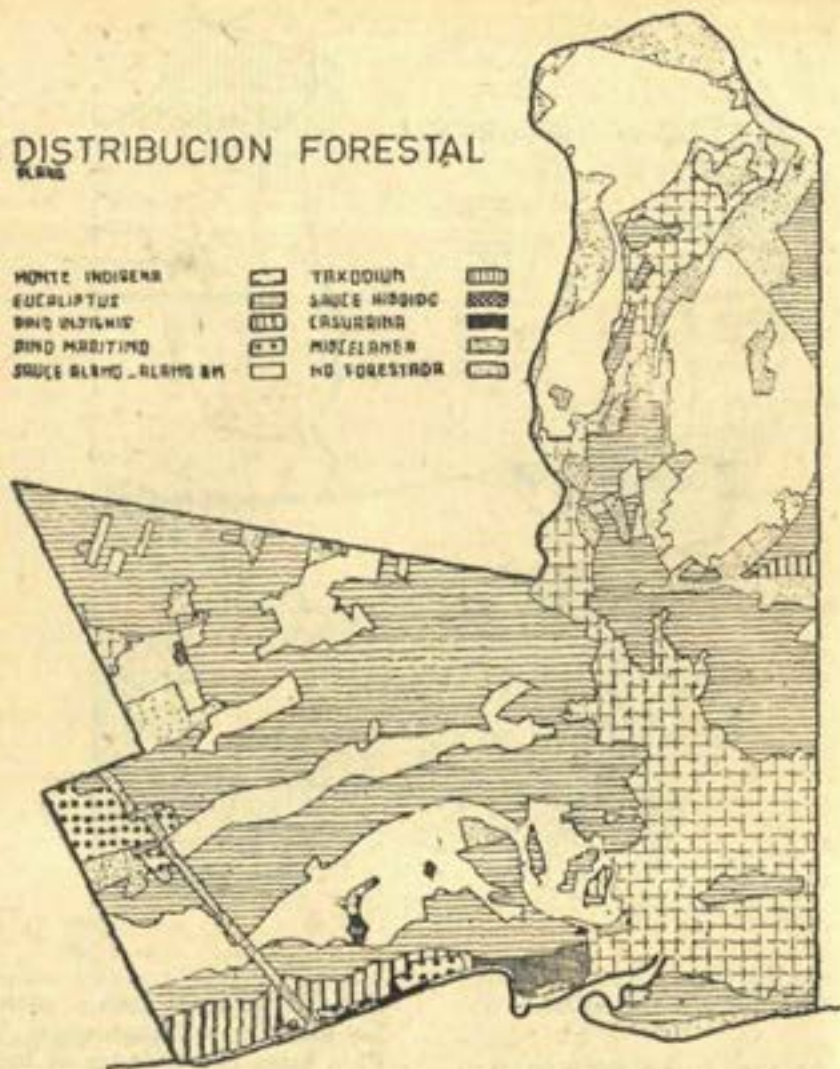
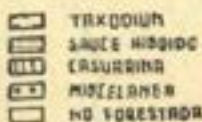
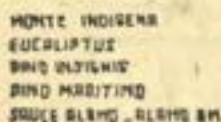
Plano N° 2; SUELOS Y MEJORAS.

En este documento se identifican y localizan las distintas mejoras presentes en el predio para darles su valor de acuerdo a la cantidad y calidad de la mejora.

En cuanto a los suelos se tomó un criterio de clasificación que se ajus-

DISTRIBUCION FORESTAL

CALL 800.828.8282



tara a los requerimientos del desarrollo forestal.

Plano Nº 3; DISTRIBUCION FORESTAL.

En este plano interesaba definir que partes estaban plantadas; con que especies y en que extensión.

Plano Nº 4: RENDIMIENTO POR HECTAREA.

Mediante la elaboración de las planillas de "Bosques tipo" en las que se especificaban especie forestal; diámetro; altura; número de árboles por hectárea; toneladas por hectárea; uso industrial de la madera, etc. se

TONELAJE POR HECTAREA



agruparon los rendimientos de madera en pie en clases que van de 0 a 10; 10 a 50; 50 a 100; 100 a 150 y áreas con más de 150 toneladas por hectárea. Téngase presente que en este plano se expresan resultados por

toneladas sin diferenciar las especies. Dado que el uso y valor es muy distinto según se trate de una especie u otra el plano N° 4 debe referirse al Plano de Distribución de especies.

Un Pionero de Nuestra Ganadería, Don Domingo Ordoñana

Por JULIO CESAR AGUIRRE

Llegó a nuestro país en 1842, venía de Alava, provincia vasco-española de donde era oriundo. Había nacido el 23 de diciembre de 1829, tenía pues Ordoñana sólo 13 años cuando llegó a estas tierras.

Recomendado a su tío Don Juan Antonio Porrúa, fuerte estanciero, con comercio en Montevideo, fue en la casa de éste donde tuvo su primera ocupación, pero a poco de su llegada, y a pesar de su temprana edad, una noche lo arrebató la leva yendo a integrar el batallón de vascos españoles que formaba en aquellos duros tiempos el gobierno de Montevideo, entonces sitiado por el Gral. Manuel Oribe. Más como dicho batallón se pasara más tarde en su totalidad al ejército sitiador, allí marchó el joven Ordoñana, participando así en todo el transcurso de aquella prolongada y cruenta lucha que se llamó la Guerra Grande.

Herido en el combate de la Blanqueada, se le dió un cargo de enfermero, poniendo tan buena voluntad y dedicación en su cometido que le valió ser designado más tarde Encargado de la Sanidad del Ejército, desempeñando esa tarea durante buena parte del sitio, resultando nuevamente herido en las postrimerías de la contienda.

Sin condiciones para la carrera militar, pues por el contrario era hombre de estudio y de trabajo,

luego de la paz de 1851 pasó a residir a Buenos Aires, donde cursó estudios de medicina, alcanzando a doctorarse en esa rama de la ciencia, sin llegar a ejercer dicha profesión entre nosotros, ya que nunca revalidó su título, a pesar de lograr, en reconocimiento de sus méritos en la materia, ser designado socio de número de la Academia Médico-Quirúrgica de Madrid.

De regreso al país, radicóse en Soriano, donde su energía sana y creadora recibió el justo premio a su labor de estanciero progresista, logrando una desahogada posición económica, pero de espíritu abierto a la luz, sin rigideces, sintió como penetraban en él las corrientes del porvenir, dedicándose con ahínco al estudio de nuestras cosas del campo y sus necesidades.

Es así que ya por el año 1870, como un verdadero sembrador de ideas fecundas y patrióticas, preconizaba la imprescindible necesidad de ir a la creación de una Escuela Práctica de Agricultura o Granja Modelo Experimental, la revolución que estalló por aquella fecha impidió tan hermoso proyecto que recién se concretaría en 1906...

A raíz de un período de intensa crisis (en 1869) producida por una larga sequía seguida de una epidemia, que diezmo la riqueza ovina, —calculada entonces en 20 mi-

liones,— en la mitad, agravada con una fuerte baja del precio de la lana, es que surgió la idea en Ordoñana de organizar una sociedad rural.

Pero esas ideas no surgían en la mente de Ordoñana, como podría suponerse en horas de paz, ni en instantes en que un horizonte luminoso se abría a una esperanza de progreso y bienestar de la República, por el contrario, una sangrienta guerra fratricida entenebrece los espíritus, regando de sangre las cuchillas de la patria, siendo precisamente donde se desarrollarían las principales actividades de la futura Asociación el campo de batalla de los bandos en lucha.

Era pues, verdaderamente de visionario hablar de progreso de la ganadería y la agricultura en aquellos angustiosos tiempos en que las depredaciones de la enconada lucha se ensañaban justamente en la campaña, en su riqueza y en los hombres que en ella vivían.

Pero la adversidad y la violencia que agostaban los campos y nuestra riqueza ganadera parecían ser para Ordoñana un alicate contra el abatimiento y el derrotismo.

Por fin el 3 de octubre de 1871, tiene la satisfacción de ver constituida la Asociación Rural, luego de promover una reunión en el local de la Bolsa de Comercio a la que concurrieron otros meritorios ciudadanos que como él sentían las sugerencias del progreso y prosperidad del país, integrándose la Junta Provisional, —creada con el objeto,— según decía la circular dirigida a los hacendados,— de “formar un gremio de todos los que se interesasen en el progreso del país, propendiendo especialmente a introducir toda clase de mejoras en los ramos importantes de la ganadería y de la agricultura.”

El amplio plan que se trazó la Junta y que se difundió entre la gente de la campaña, abarcaba desde la inmigración hasta la legislación rural, estadísticas de la

EL TOCADO DE LAS MUJERES GRIEGAS. Los largos ocios a que daba lugar entre las mujeres la vida que hacían dentro de la casa, las obligaba a ocuparse mucho del tocador. Iscomacos vió un día a la suya “toda cubierta de albayalde, a fin de aumentar la blancura del cutis, y de rojo, para tener falsos colores; llevaba además calzado alto, para parecer de más estatura. (Jenofonte, económica, cap. X.) La mujer de Estrepsiades, al decir de su marido, olía siempre a perfume, a azahrán. Aristófanes nos enumera algunos de los artículos de tocador usados por sus compatriotas: navaja de afeitarse, espejo, tijeras, rojo vegetal, albayalde, perfumes, piedra pómez, lápices para los ojos, tenacilla de rizar, brazaletes, perfumes, cadenas, untos, etc. Alejo, en Los Fragmentos de los autores cómicos griegos, nos describe cómo la mujer sabía ocultar sus imperfecciones físicas: “¿La mujer es baja? Se le pone corcho en el calzado... ¿No tiene caderas? Se le cose algo por debajo y los transeúntes exclaman al verla: ¡Qué bien formada! Si tiene mucho vientre, se le hace un pecho parecido al de los actores cómicos. Cuando esté de pie el vientre parecerá recogerse, como si tiraran de él con un gancho. Si tiene las cejas rojas hay color negro para pintarlas. Si es muy morena se la da con albayalde. Si tiene el color pálido se usa entonces polvo de amores.

producción, granjas modelos, enseñanza agrícola, veterinaria, horticultura, construcciones rurales, etc. "El hacendado y el agricultor. — expresaba la referida Junta al dar cuenta de sus trabajos,— tendrían un centro de reunión que les permitiría ponerse en relaciones con los demás hacendados y agricultores ... La propaganda se hará sentir por medio de un periódico... carecemos de un Código Rural... Necesitamos ensayar y difundir los instrumentos mecánicos que multipliquen el poder del hombre".

Puede decirse que el programa proyectado por la Asociación fue cumplido y aún llevó a cabo otras iniciativas cuyos beneficios se hicieron sentir bien pronto entre la gente del campo.

Fue Ordoñana Secretario permanente de dicha Asociación, salvo en las ocasiones en que ejerció su presidencia. La obra que esta benemérita institución llegó a realizar en pro de la industria rural escapa a los límites de esta nota, sólo basta con mencionar algunas que de por sí dan la pauta de su trascendencia.

Una de las primeras iniciativas de la novel Asociación (el 15 de mayo de 1872) consistió en la publicación de la revista. Es desde sus páginas que se lanza la idea de fundar una escuela de artes y oficios, la creación de una granja o escuela de agricultura, la de publicar boletines para la enseñanza del agricultor y el ganadero; *propaganda que llega a cristalizar exitosamente al fundarse en 1877 la Escuela de Agricultura de Toledo.*

En 1876* también por iniciativa de la misma Asociación es creada la Dirección General de Agronomía, en-

cargándose de organizarla a la Comisión de Legislación de la misma. Asimismo con la colaboración del gobierno se crean las ferias dominicales, lo que trajo como consecuencia un gran incremento de las pequeñas industrias rurales.

Obtiene en ese mismo año la sanción de la ley de fomento agrícola que destinaba \$ 113.600 para premiar los cultivos, así como la elaboración de productos ganaderos o agrícolas y las ferias ganaderas, efectuándose la primera de éstas en 1883, repitiéndose luego en 1885.

Logra con su propaganda en 1880 se dicte una ley en favor de la colonización. Por gestiones del mismo Ordoñana (1872) se consigue que el Ministerio de Guerra dirija una circular a los Jefes Políticos por la que se recomendaba evitar el exterminio del ñandú.

Y por último el sueño largamente acariciado por Ordoñana: la estructuración del Código Rural, que pondría término al caos imperante en la campaña, transformando a ésta en un estado de organización que garantizaría "los derechos y libertades de que disfrutaban las personas rurales y la propiedad rural" como así lo prescribe dicho Código en su Art. 5º. Con tal motivo la Asociación le acordó en mérito a sus esfuerzos una medalla de oro.

"Propagandista de la refinación de ganados, —dice uno de sus biógrafos,— de la aclimatación de las especies nuevas y de la plantación intensiva de árboles, ningún asunto atinente a los progresos agrícolas ganaderos le fue ajeno y predicó con el ejemplo, siendo él quien introdujo las cabras de Cachemira y Angora" —agregando "Incansable en sus propósitos de adelanto, tuvo parte activa en múltiples gestiones relaciona-

das con los problemas de la campaña y de su legislación y en 1873 se le incluyó en la redacción del Código Rural que entró en vigencia en 1875".

Espíritu amplio y generoso, capaz de aplaudir méritos ajenos lanza la iniciativa de tributarle un homenaje a otro triunfador y pionero como él: Don Federico Vidiella, concretándose ese justiciero acto en la erección en la Plaza Pública de Villa Colón de un monumento costeadó por suscripción popular.

Divulgó sus vastos conocimientos agropecuarios en diarios y revistas —de las que fue colaborador asiduo,— dejando también impresos numerosos trabajos en su generalidad sobre temas de su especialidad como su "Tratado sobre las cabras de Cachemira y Angora" (1868), "Conferencias Sociales y Económicas" (1877), "Correspondencia a la Asociación Rural" (1877), "La Conclusión de la Guerra Grande" (1887), "Pensamientos Rurales" (1892), etc.

Rindió, como pocos, fervoroso culto a las glorias nacionales. A él se debe el esclarecimiento del verdadero lugar del desembarco de los 33 orientales.

Durante años subsistió la incertidumbre sobre el lugar exacto en que habían desembarcado los 33 héroes,

señalándose con más o menos fundamento tres parajes distintos: las playas de la Agraciada, la del Arenal Grande y la Cañada de los Ruices, hasta que el Dr. Ordoñana mediante serias investigaciones dilucidó el punto en 1863, labrándose un acta en el mismo lugar de la playa de la Agraciada, en presencia de varios sobrevivientes de la homérica gesta libertadora, —expresando como consta en la misma "Que se había querido corregir una mentira histórica para que la posteridad no achacase a la presente generación uruguaya falta de espíritu práctico en sus narraciones patrias",— levantando con su propio peculio un obelisco —único monumento que aún existe,— con la siguiente leyenda: "Los 33 orientales desembarcaron aquí el 19 de abril de 1825".

Nos dejó este hombre sencillo, laborioso y austero, inasequible al desaliento de la indiferencia o de la derrota, una obra perdurable que prodigó a manos llenas en beneficio de la patria, en sus afanes de incansable sembrador. Murió en Barcelona en 1897, siendo trasladados sus restos, como así lo había dispuesto, a esta tierra nuestra que tanto amó, dándosele sepultura en su antigua estancia de Soriano.

Dondequiera asistimos al deprimente espectáculo de que los peores, que son los más, se revuelven frenéticamente contra los mejores. ORTEGA Y GASSET.

• • •

La propaganda del comunismo posee una lengua que cada pueblo comprende. Los elementos de esta lengua universal son tan sencillos como el hambre, la envidia y la muerte. Esto se aprende fácilmente. HEINE.

EQUIVALENCIA DEL PRECIO DE LA HECTAREA CON RELACION AL PRECIO DE LA CUADRA

Si una cuadra vale \$	Una hectárea vale \$	Si una cuadra vale \$	Una hectárea vale \$	Si una cuadra vale \$	Una hectárea vale \$	Si una cuadra vale \$	Una hectárea vale \$
0.05	0.0677	5.20	7.0472	14.00	18.9732	67.00	90.8005
0.10	0.1355	5.30	7.1827	15.00	20.3284	68.00	92.1558
0.20	0.2710	5.40	7.3182	16.00	21.6837	69.00	93.5110
0.30	0.4065	5.50	7.4538	17.00	23.0389	70.00	94.8662
0.40	0.5421	5.60	7.5893	18.00	24.3942	71.00	96.2214
0.50	0.6776	5.70	7.7248	19.00	25.7494	72.00	97.5767
0.60	0.8131	5.80	7.8603	20.00	27.1046	73.00	98.9319
0.70	0.9486	5.90	7.9959	21.00	28.4598	74.00	100.2872
0.80	1.0842	6.00	8.1314	22.00	29.8151	75.00	101.6424
0.90	1.2197	6.10	8.2669	23.00	31.1703	76.00	102.9976
1.00	1.3552	6.20	8.4024	24.00	32.5255	77.00	104.3528
1.10	1.4907	6.30	8.5380	25.00	33.8808	78.00	105.7081
1.20	1.6262	6.40	8.6735	26.00	35.2360	79.00	107.0633
1.30	1.7618	6.50	8.8090	27.00	36.5912	80.00	108.4185
1.40	1.8973	6.60	8.9445	28.00	37.9464	81.00	109.7737
1.50	2.0328	6.70	9.0800	29.00	39.3017	82.00	111.1290
1.60	2.1683	6.80	9.2156	30.00	40.6559	83.00	112.4842
1.70	2.3039	6.90	9.3511	31.00	42.0122	84.00	113.8395
1.80	2.4394	7.00	9.4866	32.00	43.3674	85.00	115.1947
1.90	2.5749	7.10	9.6221	33.00	44.7226	86.00	116.5499
2.00	2.7104	7.20	9.7577	34.00	46.0778	87.00	117.9052
2.10	2.8459	7.30	9.8932	35.00	47.4331	88.00	119.2604
2.20	2.9815	7.40	10.0287	36.00	48.7883	89.00	120.6156
2.30	3.1170	7.50	10.1642	37.00	50.1435	90.00	121.9709
2.40	3.2525	7.60	10.2998	38.00	51.4988	91.00	123.3261
2.50	3.3880	7.70	10.4353	39.00	52.8540	92.00	124.6813
2.60	3.5236	7.80	10.5708	40.00	54.2092	93.00	126.0366
2.70	3.6591	7.90	10.7063	41.00	55.5645	94.00	127.3918
2.80	3.7946	8.00	10.8418	42.00	56.9197	95.00	128.7470
2.90	3.9301	8.10	10.9774	43.00	58.2749	96.00	130.1023
3.00	4.0657	8.20	11.1129	44.00	59.6302	97.00	131.4575
3.10	4.2012	8.30	11.2484	45.00	60.9854	98.00	132.8127
3.20	4.3367	8.40	11.3839	46.00	62.3406	99.00	134.1679
3.30	4.4722	8.50	11.5195	47.00	63.6959	100.00	135.5232
3.40	4.6078	8.60	11.6550	48.00	65.0511	110.00	149.0755
3.50	4.7433	8.70	11.7905	49.00	66.4063	120.00	162.6278
3.60	4.8788	8.80	11.9260	50.00	67.7616	130.00	176.1801
3.70	5.0143	8.90	12.0615	51.00	69.1168	140.00	189.7324
3.80	5.1499	9.00	12.1971	52.00	70.4720	150.00	203.2848
3.90	5.2854	9.10	12.3326	53.00	71.8273	160.00	216.8371
4.00	5.4209	9.20	12.4681	54.00	73.1825	170.00	230.3894
4.10	5.5564	9.30	12.6036	55.00	74.5377	180.00	243.9417
4.20	5.6920	9.40	12.7392	56.00	75.8929	190.00	257.4941
4.30	5.8275	9.50	12.8747	57.00	77.2482	200.00	271.0464
4.40	5.9630	9.60	13.0102	58.00	78.6034	300.00	406.5986
4.50	6.0985	9.70	13.1457	59.00	79.9587	400.00	542.0928
4.60	6.2341	9.80	13.2813	60.00	81.3139	500.00	677.6160
4.70	6.3696	9.90	13.4168	61.00	82.6691	600.00	813.1392
4.80	6.5051	10.00	13.5523	62.00	84.0244	700.00	948.6624
4.90	6.6406	11.00	14.9075	63.00	85.3796	800.00	1084.1856
5.00	6.7762	12.00	16.2628	64.00	86.7348	900.00	1219.7088
5.10	6.9117	13.00	17.6180	65.00	88.0901	1000.00	1355.2320
				66.00	89.4453		

TABLA DE CONVERSION DE MEDIDAS BRITANICAS Y AMERICANAS

Para convertir:	en:	multiplicar por:
acres	hectáreas	0,4047
cuarto de galón	litros	1,1012
galones	litros	3,7853
grains	gramos	0,0648
libras	kilogramos	0,3732
millas	kilómetros	1,6093
millas cuadradas	kilómetros cuadrados	2,5900
pecks	litros	8,8096
pies cúbicos	metros cúbicos	0,0283
pies cuadrados	metros cuadrados	0,0929
pulgadas	centímetros	2,5400
yardas	metros	0,9144
yardas cúbicas	metros cúbicos	0,7646
yardas cuadradas	metros cuadrados	0,8361

NUMERO DE ARBOLES NECESARIOS, APROXIMADAMENTE PARA PLANTAR UNA HECTAREA

Distancia entre filas	Distancia entre plantas	Rectángulo	Cuadrado	Plantación en alternado	Exágono
2 metros	2 metros	—	2.500	1.250	2.495
3 "	2 "	1.666	—	—	—
3 "	3 "	—	1.111	799	1.284
4 "	3 "	833	—	—	—
4 "	4 "	—	625	312	722
5 "	4 "	500	—	—	—
5 "	5 "	—	400	200	—
6 "	5 "	333	—	—	—
6 "	6 "	—	277	138	461
7 "	6 "	238	—	—	—
8 "	7 "	—	204	102	258
6 "	7 "	178	—	—	—
8 "	8 "	—	156	78	180
9 "	8 "	138	—	—	—
8 "	9 "	—	123	62	166
10 "	9 "	111	—	—	—
10 "	10 "	—	100	50	155

Reducción de Cuadras a Hectáreas

H. HECTAREAS — A. AREAS — C. CENTIAREAS — D. DECIMETROS

Cuadras ²	H. A. C. D.	Cuadras ²	H. A. C. D.	Cuadras ²	H. A. C. D.	Cuadras ²	H. A. C. D.
1	0.73.78.21	29	21.39.85.49	57	42.05.92.17	85	62.71.98.85
2	1.47.57.62	30	22.13.64.30	58	42.79.70.98	86	63.45.77.66
3	2.21.36.43	31	22.87.43.11	59	43.53.49.79	87	64.19.56.47
4	2.95.15.24	32	23.61.21.92	60	44.27.28.60	88	64.93.35.28
5	3.68.94.05	33	24.35.00.73	61	45.01.07.41	89	65.67.14.09
6	4.42.72.86	34	25.08.79.54	62	45.74.86.22	90	66.40.92.90
7	5.16.51.67	35	25.82.58.35	63	46.48.65.03	91	67.14.71.71
8	5.90.30.48	36	26.56.37.16	64	47.22.43.84	92	67.88.50.52
9	6.64.09.29	37	27.30.15.97	65	47.96.22.65	93	68.62.29.33
10	7.37.88.10	38	28.03.94.78	66	48.70.01.46	94	69.36.08.14
11	8.11.66.91	39	28.77.73.59	67	49.43.80.27	95	70.09.86.95
12	8.85.45.72	40	29.51.52.40	68	50.17.59.08	96	70.83.65.76
13	9.59.24.53	41	30.25.31.21	69	50.91.37.89	97	71.57.44.57
14	10.33.03.34	42	30.99.10.02	70	51.65.16.70	98	72.31.23.38
15	11.06.82.15	43	31.72.88.83	71	52.38.95.51	99	73.05.02.19
16	11.80.60.96	44	32.46.67.64	72	53.12.74.32	100	73.78.81.00
17	12.54.39.77	45	33.20.46.45	73	53.86.53.13	200	147.57.62.00
18	13.28.18.58	46	33.94.25.26	74	54.60.31.94	300	221.36.43.00
19	14.01.97.39	47	34.68.04.07	75	55.34.10.75	400	295.15.24.00
20	14.75.76.20	48	35.41.82.88	76	56.07.89.56	500	368.94.05.00
21	15.49.55.01	49	36.15.61.69	77	56.81.68.37	600	442.72.86.00
22	16.23.33.82	50	36.89.40.50	78	57.55.47.18	700	516.51.67.00
23	16.97.12.63	51	37.63.19.31	79	58.29.25.99	800	590.30.48.00
24	17.70.91.44	52	38.36.98.12	80	59.03.04.80	900	664.09.29.00
25	18.44.70.25	53	39.10.76.93	81	59.76.83.61	1.000	737.88.10.00
26	19.18.49.06	54	39.84.55.74	82	60.50.62.42		
27	19.92.27.87	55	40.58.34.55	83	61.24.41.23		
28	20.66.06.68	56	41.32.13.36	84	61.98.20.04		

Tener la muerte a la vista, bajo la forma más dolorosa, con la eternidad detrás de ella y preocuparse únicamente del efecto que se producirá sobre la masa de idiotas congregados y de la opinión que se dejará tras de sí en sus cerebros, es un ejemplar magnífico de ambición. SCHOPENHAUER.

• • •

El hombre está todo entero en su alma: para saber lo que es y lo que debe hacer es preciso que se mire en su inteligencia, en esa parte del alma en donde brilla un rayo de la sabiduría divina. PLATON.

Pesos Específicos

Arenas, tierras y gravas, etc.

	K/m ³
Arcilla	1800 a 2600
Arena fina seca	1525
Arena fina húmeda	1950
Arena gruesa seca	1450
Canto rodado	1700
Grava	1800
Gravilla seca	1700
Gravilla húmeda	2000
Escorias de carbón de piedra	1000
Piedra partida, 0'6 del peso de la piedra.	
Tierra vegetal apisonada seca	1600 a 1900
Tierra vegetal apisonada húmeda	2000

Combustibles

Carbón de leña	200
Carbón antracita	1550
Leña partida	450
Nafta	750

Hormigones

De cascotes, cal y arena .	1600
De cascotes, cemento y arena	1800
De piedra partida, cemento y arena: s/armaduras	2200
c/armaduras	2400

Maderas secas

Alamo	500
Cedro	610
Curupay	1100
Lapacho verde	980
Nandubay	960
Pino blanco	500
Pino spruce	550
Pino tea	800
Roble	800
Sauce	410
Urunday	1200
Virapitá	995

Metales

Acero	7860
Hierro fundido	7250
Hierro laminado y en barras	7850
Zinc laminado	7200
Plomo	11400

Materiales de construcción

Ladrillos comunes	1550
Alquitrán	1200
Asfalto	1300
Cal viva	1150
Cemento Portland	1400
Vidrio	2500

Mamposterías

Ladrillo común, mortero de cal	1600
Ladrillo común, mortero de cemento	1800
Ladrillo prensado, mortero de cal	1900
Ladrillo prensado, mortero de cemento	2100
Ladrillo hueco, mortero de cal	1300
Ladrillo hueco, mortero de cemento	1500
Mármol	2500
Granito	2600

Morteros

Cemento y arena	2100
Cemento, cal y arena	1900
Cal y arena	1700

Piedras

Arenisca	2300
Caliza compacta	2500
Caliza porosa	2000
Granito	2800
Gneiss	2700
Mármol	2700

Equivalentes Métricos de Pies Pulgadas Inglesas

	0	1	2	3	4	5	6	Pies
Pulg.								
0	0.0	0.305	0.610	0.914	1.219	1.524	1.829	Metros
1	0.0254	0.330	0.635	0.940	1.244	1.549	1.854	"
2	0.0508	0.356	0.660	0.965	1.269	1.575	1.880	"
3	0.0762	0.381	0.686	0.991	1.295	1.600	1.905	"
4	0.1016	0.406	0.711	1.016	1.320	1.626	1.931	"
5	0.1770	0.432	0.737	1.041	1.346	1.651	1.956	"
6	0.1524	0.457	0.762	1.066	1.371	1.676	1.981	"
7	0.1778	0.483	0.787	1.092	1.397	1.702	2.007	"
8	0.2032	0.508	0.813	1.117	1.422	1.727	2.032	"
9	0.2286	0.533	0.838	1.142	1.448	1.753	2.057	"
10	0.2540	0.559	0.864	1.168	1.473	1.778	2.083	"
11	0.2794	0.584	0.889	1.193	1.498	1.803	2.108	"
		7	8	9	10	11	12	Pies
Pulg.								
0	2.133	2.438	2.743	3.048	3.352	3.657	Metros
1	2.158	2.463	2.768	3.073	3.378	3.682	"
2	2.184	2.489	2.794	3.099	3.403	3.708	"
3	2.209	2.514	2.819	3.124	3.429	3.733	"
4	2.235	2.540	2.844	3.150	3.454	3.759	"
5	2.260	2.565	2.870	3.175	3.479	3.784	"
6	2.286	2.590	2.895	3.200	3.505	3.810	"
7	2.311	2.616	2.921	3.226	3.530	3.835	"
8	2.336	2.641	2.946	3.251	3.555	3.860	"
9	2.362	2.667	2.972	3.276	3.581	3.886	"
10	2.387	2.692	2.997	3.302	3.606	3.911	"
11	2.412	2.717	3.022	3.327	3.632	3.936	"

Fue a fines del siglo XVIII que empezó a difundirse el cigarro. El cigarrillo fue conocido en Europa todavía más tarde; la primera fábrica fue establecida en Dresde en 1862, por un tal Laferme, ruso-griego que poseía en Rusia una gran manufactura. Durante mucho tiempo el consumo de cigarrillos fue insignificante; sólo después de la Gran Guerra se intensificó asombrosamente en todos los países, y hoy ha eliminado casi al cigarro, principalmente en las ciudades.

RECETAS DE COCINA

BUDIN DE COCO

INGREDIENTES: 4 cucharadas de coco rallado, 4 cucharadas de azúcar, 4 cucharadas de harina de maíz, 1 litro de leche.

Hervir todos los ingredientes juntos durante 15 minutos y luego ponerlos en una budinera previamente bañada en caramelo.

CREMA DE LIMON

INGREDIENTES: 1 taza de azúcar, 1 cucharada de postre de manteca, una taza de agua, 1 cucharada de maizena, ralladura y jugo de 1 limón, 1 yema.

Hervir el agua con el azúcar y la ralladura del jugo de limón junto con la manteca. Disolver la yema y la maizena en un poco de agua y cuando hierve la primera preparación, echar poco a poco ésta revolviendo siempre. Cuando comienza a espesar está pronta.

TORTA LINDA

INGREDIENTES: 50 grs. de manteca, 1 taza de azúcar, 1 huevo batido, 1 cucharadita de vainilla o ralladura de limón, o 3 barritas de chocolate, 2 tazas de harina, 3 cucharaditas de royal, $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal, 1 taza de leche.

Se baten la manteca y el azúcar; se le agregan el huevo batido y el otro componente. Se tamizan la harina, el royal y la sal y se mezclan al preparado anterior alternando con la leche. Se hornea en horno mantecado.

SOPA BLANCA

INGREDIENTES: 1 coliflor blanca, 250 grs. de zapallo, 250 grs. de porotos, 100 grs. de cebollas, 3 litros de agua; sal y pimienta a gusto, 2 dientes de ajo, y 80 grs. de grasa de cerdo.

Derretir las cebollas en la grasa. Agregar el zapallo cortado en pedazos; dejarlo derretir en el fuego; agregar el agua y las hojas de coliflor en trozos, los porotos puestos en remojo el día anterior y el ajo cortado muy menudo. Dejar cocinar durante 3 horas en recipiente cubierto.

SALSA POMIDORO (Para fideos)

INGREDIENTES: Aceite y manteca, cebolla y ajo, 1 cuch. de conserva, $\frac{1}{2}$ de azúcar, sal, pimienta y caldo.

En una sartén se fríe en aceite y manteca $\frac{1}{4}$ de cebolla picada y $\frac{1}{2}$ diente de ajo. Una vez dorada se le agrega una cucharada de conserva, $\frac{1}{2}$ de azúcar, sal, pimienta y caldo. Se deja hervir despacio.

SARDINAS A LA VALENCIANA

INGREDIENTES: 1 lata de sardinas, 1 cebolla, 250 grs. de arroz, azafrán, medio litro de caldo.

Con el aceite contenido en una lata de sardinas, freír una cebolla picada y agregar el arroz. Remover; echar una cápsula de azafrán; añadir medio litro de caldo y cocinar 15 minutos. Dejar reposar 5 minutos y moldear en una fuente. Sobre este zócalo colocar las sardinas previamente calentadas, agregándoles jugo de limón y una pizca de pimienta. Decorar con chauchas, puntas de espárragos, arvejas y perejil. Servir bien caliente.

SALSA EXTRACTO DE CARNE

INGREDIENTES: 1 cucharada de extracto de carne, 3 cucharadas de leche, 1 cuch. de manteca, perejil.

Poner todos los ingredientes juntos al fuego durante un momento. Cuando están unidos la salsa está pronta.

BUDIN DE QUESO

INGREDIENTES: 4 panes porteños, 250 grs. de queso fresco cortado en rebanadas finas, 2 huevos, 1 taza de leche, $\frac{1}{2}$ cucharadita de pimienta, 1 cucharada de manteca.

Cortar el pan en rebanadas finas y cubrir con éstas el fondo de un molde engrasado. Colocar encima las rebanaditas de queso y así sucesivamente alternando las rebanadas de pan y de queso. Batir los huevos y agregar la leche, sal y pimienta; revolver bien y echar la mezcla en el molde. Esparcir encima la manteca. Cocer en horno moderado $\frac{1}{2}$ hora.

CIRUELAS AL VINO

INGREDIENTES: 1 botella de vino, azúcar y $\frac{1}{2}$ palo de vainilla, ciruelas.

Haga hervir en una cacerola 1 botella de vino con azúcar y $\frac{1}{2}$ palo de vainilla. Saque ésta antes de introducir las ciruelas. Una vez cocidas, retire la cacerola del fuego y deje que las ciruelas se enfrien, saturen e hinchen. Sirvalas heladas. También puede acompañarlas con crema Chantilly o crema de leche bien helada.

TORTA DE MANZANA

INGREDIENTES: 1 taza y media de harina, $\frac{1}{2}$ taza de azúcar, 2 cucharaditas de royal, 3 cucharadas de manteca, 1 huevo batido, $\frac{1}{2}$ taza de leche.

Cernir la harina, azúcar, sal y royal. Agregarle manteca y deshacer con los dedos. Batir el huevo y mezclarlo con la leche. Agregar esto a los ingredientes secos. Revolver hasta que estén mezclados. Poner en una tortera enmantecada y enharinada. Cubrir con rodajas de manzana y la siguiente mezcla: $\frac{1}{2}$ taza de harina, $\frac{1}{2}$ taza de azúcar; $\frac{1}{2}$ cucharadita de canela; 2 cucharadas de manteca. Poner al horno. Servir caliente con crema Chantilly.

MERENGUES

INGREDIENTES: 2 claras, 2 cucharadas de azúcar impalpable, $\frac{1}{4}$ de taza de jalea.

Desmenuzar la jalea. Aparte, batir las claras a nieve, agregando el azúcar gradualmente, mezclándolo con la jalea.

SOPA DE ZAPALLO

INGREDIENTES: 750 grs. de zapallo, 60 grs. de arroz, 60 grs. de manteca, sal y nuez moscada al gusto, 2 litros de leche.

Derretir la manteca; agregar el zapallo cortado en trozos; cubrirlo de agua; agregar la sal y la moscada. Calentar. Rápidamente el zapallo se transforma en puré. Pasarlo por tamiz. Enjuagar este último con leche caliente. Mezclar todo esto con el resto de la leche. Llevar al fuego. Hacer hervir y agregar el arroz. Dejar cocinar media hora a fuego lento sin cubrir. Servir con pan tostado y azúcar en polvo para los que gusten.

SALSA FRIA PARA EL PUCHERO

INGREDIENTES: 6 cucharadas de aceite, 2 cuch. de vinagre, sal, pimienta y moscada, $\frac{1}{2}$ cucharada de mostaza, 1 cucharada de perejil picado, 1 cuch. de cebolla muy picada y por último 2 ó 3 tomates bien maduros cortados en pedacitos y una pizca de azúcar.

Se mezclan todos los ingredientes.

FIAMBRE ECONOMICO

La carne y verduras que sobran del puchero se pasan por la máquina de picar carne y se condimenta esta pasta que resulta con aceite, vinagre, sal y pimienta como si fuera una ensalada, mezclándolo todo muy bien. Si se quiere se le puede agregar aceitunas picadas. Todo esto se pone en un molde, apretándolo bien para que tome la forma. Se da vuelta sobre la fuente y se cubre con mayonesa. Se adorna alrededor con rueda de tomate.

ARROZ A LA INGLESA

Se hace un arroz blanco; se coloca en fuente de horno; se cubre con pedazos de queso fresco y se prepara la siguiente salsa: En una cacerolita se pone 150 grs. de manteca, una latita de conserva de tomate, una cucharita de vinagre, $\frac{1}{2}$ cucharada de Savora, 1 de azúcar y 1 de harina deshecha en caldo. Se deja cocer un rato y con esta salsa se cubre el arroz que se habrá tenido unos minutos al horno hasta que se ablande el queso. Debe mantenerse caliente cerca del horno una vez que se haya puesto la salsa, sin ponerlo adentro del todo hasta servirlo.

BUDIN DE SARDINAS

INGREDIENTES: 8 papas hervidas, 1 cucharada de manteca, $\frac{1}{2}$ taza de leche caliente, sal, pimienta y moscada, 1 lata de sardinas, perejil picado, 4 yemas, 1 clara.

Se cocina toda esta mezcla en un molde enmantecado al baño maría durante $\frac{3}{4}$ de hora. Una vez frío se desmolda y se cubre con mayonesa.

TALLARINES CON CREMA Y NUECES

INGREDIENTES: Tallarines verdes, nueces ralladas y crema de leche.

Se hierven los tallarines verdes; se escurren; se condimentan con queso; se ponen en camadas en fuente de horno: 1 camada de tallarines, otra de nueces ralladas y otra de crema de leche y así sucesivamente. Se gratinan rápidamente al horno.

ESCALOPES CON SALSA DE LIMON

INGREDIENTES: 2 yemas, 2 vasos de leche fría, jugo de un limón, sal y pimienta.

Se mezcla fuera del fuego 2 yemas con dos vasos de leche fría; se le agrega el jugo de un limón; sal y pimienta. Al agregar el limón parecería que la leche se cortara, pero esto no tiene importancia. Se cocinan en manteca unos escalopes de ternera, se retiran después y se tienen al calor. Se pone el jugo de los escalopes a fuego fuerte y se les añade la leche removiéndola continuamente hasta que tenga la consistencia de una crema. Se acomodan los escalopes en la fuente y en el centro la salsa.

BUDIN DE QUESO

INGREDIENTES: 1 taza de salsa blanca, 1 plato hondo lleno de queso rallado, 4 yemas, 4 claras.

Se acaramela una budinera. Se prepara todo como para soufflé de queso con una taza de salsa blanca; 1 plato hondo lleno de queso rallado, 4 yemas y las cuatro claras batidas a nieve. Se pone en la budinera acaramelada todo este preparado y se cocina a baño maría hasta que esté pronto.

BUDIN DE CREPES CON QUESO

INGREDIENTES: 10 ó 12 crepes, queso fresco rallado, azúcar, salsa blanca, una yema.

Se preparan los 10 ó 12 crepes; se acomodan en una fuente que puede ir al horno, poniendo así: un crepe, encima, una buena capa de queso rallado y polvoreado con azúcar; se tapa con otro crepe y se siguen poniendo alternados hasta terminar en un crepe. Se pone un momento al horno hasta que se derrita el queso, y se cubre con una salsa blanca bien sazonada a la que se le agregará una yema.

BRIOCHES CON HUEVOS

Se compran unos brioches, se les corta una tapa y con una cucharadita se vacían bastante. En ese hueco se ponen arvejas saltadas o choclo, y encima un huevo poché que quede bien adentro.

RAVIOLES CON CREMA Y OPORTO

INGREDIENTES: 2 cucharadas de queso, 2 cucharadas de Oporto, 1 tarro chico de crema de leche.

Se tienen cocinados los raviolos, escurridos y calientes. Aparte, en una cacerola o sartén grande se tiene mezcladas 2 cucharadas de queso con 2 de vino Oporto y un tarro chico de crema de leche; cuando levanta el hervor se le mezclan los raviolos; se da unas vueltas y se sirven espolvoreados con queso.

EMPAREDADOS DE JAMON Y QUESO

INGREDIENTES: Pan, jamón, leche, queso, huevos.

Se cortan rebanadas de pan sin corteza e iguales, se remojan ligeramente en leche endulzada y en el medio se coloca un pedazo de jamón del mismo tamaño y otro de queso fresco mantecoso, se cubren con otra rebanada de pan; se pasan por huevo batido y se frien en aceite. Se dejan escurrir bien sobre un papel y cerca del horno.

ESPUMA DE NARANJA

INGREDIENTES: 250 grs. de azúcar, jugo de 2 naranjas y un limón, 3 yemas, 4 claras a nieve, 7 hojas de cola de pescado.

Se mezclan 250 grs. de azúcar, el jugo de 2 naranjas y un limón. Se le añade 3 yemas y se pone al fuego al baño maría, revolviendo sin dejar hervir hasta que se espese; se retira y fuera del fuego se le mezclan 4 claras a nieve y 7 hojas de cola de pescado disueltas en agua. Se coloca el molde mojado con agua fría y se deja enfriar bien en el refrigerador.

DULCE DE NARANJA PARA EL TE

INGREDIENTES: 6 huevos, $\frac{1}{2}$ kilo de azúcar, 2 cucharadas de manteca, jugo de 3 naranjas.

Se baten los 6 huevos en $\frac{1}{2}$ kilo de azúcar; se le agrega la manteca y el jugo de las naranjas; se revuelve siempre hasta que quede espeso del espesor del dulce de leche.

MOUSSE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES: 4 barritas de chocolate, 2 pocillos de agua, 8 claras, 8 cucharadas de azúcar.

Se hace el chocolate con los 2 pocillos de agua. Debe quedar lo más espeso posible, y se deja enfriar. Se baten a nieve las claras, se le agrega el azúcar y una vez duras se le agrega el chocolate.

DULCE DE POMELO

INGREDIENTES: 3 pomelos, un kilo de azúcar, 2 litros de agua.

Se ralla ligeramente la cáscara de los pomelos; se exprimen, se pone las cáscaras en agua hirviendo con una cucharada de sal gruesa. Se dejan 24 horas. Se le saca esa agua; se lavan bajo la canilla para quitarles la sal y se vuelven a poner en agua fría otras 24 horas. Se ponen a cocinar con el agua fría. Cuando están tiernas se retiran del agua y se ponen en 2 litros de agua fría cortados cada $\frac{1}{2}$ pomelo en 4 partes. Se agrega un kilo de azúcar y se pone a hervir a fuego lento hasta que tome el punto, es decir, cuando quedan transparentes.

MEDALLONES A LA VILLEROY

En este plato se aprovechan los restos de carne asada. Se corta la carne en láminas finas y se cubren con salsa blanca bien sazonada. Se pasan por huevo y pan rallado y se frien en aceite. Se sirven acompañados con arvejas saltadas.

LOMO DE CERDO ACARAMELADO

INGREDIENTES: 3 kilos de lomo, jugo de un limón, $\frac{1}{4}$ kilo de azúcar, sal.

Se deshuesa el lomo, quitándole las costillas sin destrozarlo, de modo que lo obtengamos entero; luego se le pone sal y el jugo de un limón; se enrolla como si fuera un matambre, ajustándolo bien y se ata con piolín, y así se coloca en una asadera en el horno, sin nada de manteca ni aceite, pues larga mucho jugo; después de cocinarse durante 2 horas más o menos, se deja enfriar, se corta en rodajas y se vuelve a armar en la fuente. En una sartén se coloca $\frac{1}{4}$ kilo de azúcar y se cubre con agua; se hace cocinar despacio hasta que tenga el punto de caramelo dorado (pero no quemado) y luego este caramelo claro se vierte sobre el lomo en la fuente, de modo que quede bien cubierto. Alrededor se le pone lechuga en juliana y tarteletes con ciruelas en compota.

BUDIN DE CARNE

INGREDIENTES: 1 kilo de carne molida y asada, 4 cuch. de cebolla frita, 6 cucharadas de queso rallado, 6 huevos, nuez moscada, 1 taza de salsa blanca espesa.

Se cocina al horno en un molde alargado y una vez frío se cubre con mayonesa.

Procura instruirte mientras vivas; no creas que la vejez traiga consigo la razón. SOLON.

CORAZONES DE MAIZENA

INGREDIENTES: 100 grs. de manteca, 150 de azúcar, 1 yema, 1 huevo, 150 grs. de maizena, 60 grs. de harina, 1 cucharadita de Royal, dulce de leche.

Batir a crema la manteca con el azúcar. Agregar la yema y el huevo batiendo bien. Agregar los ingredientes secos y colocar en la mesa enharinada. Reposar 1 hora. Estirar en un grosor de $\frac{1}{2}$ cm. Cortar con un cortapasta en la forma que se desee. Cocinar 12 a 15 minutos a horno fuerte. No deben tomar color. Fríos unirlos de 2 a 2 con dulce de leche como si fueran alfajores.

ARROZ CON CARNE PICADA

INGREDIENTES: 250 grs. de carne, 2 huevos, aceitunas, 250 grs. de arroz, 3 cuch. de aceite, 4 tomates, 1 diente de ajo, azúcar, sal y pimienta.

En una sartén se pone las 3 cucharadas de aceite; se deja calentar y se dora un diente de ajo entero; luego se retira y se añade 4 tomates pelados y picados, sazonados con una pizca de azúcar, sal, pimienta y se retira la mitad. Se pone 250 grs. de carne picada en un plato; se echa agua hirviendo; se le escurre luego; se añade esta carne a la salsa que ha quedado en el recipiente, 2 huevos duros picados y aceitunas descarozadas. Se salta todo a fuego fuerte durante 5 minutos y se agrega 250 grs. de arroz, cocido previamente en caldo y escurrido. Se deja saltar mezclando bien; se acomoda luego en cazuelitas cubriendo con la salsa de tomates separada al comienzo. Se puede acompañar con trocitos de pan frito.

COLA O RABO DE VACUNO A LA VINAGRETA

INGREDIENTES 1 cola o rabo, 6 dientes de ajo, 1 huevo duro picado, $\frac{1}{2}$ taza de aceite, 1 taza de vinagre, $\frac{1}{2}$ tacita de agua, 2 cucharadas de perejil, agua, sal, pimienta, laurel, cebolla.

Se corta en trozos el rabo y se pone a cocer en agua caliente con sal, pimienta, laurel y cebolla. Una vez cocido se cubre con la salsa vinagreta, que se hace así: se pone en un tazón el aceite, vinagre, agua, los ajos finamente picados, perejil, también picado y el huevo duro, en la misma forma. Se condimenta con sal y pimienta. Se mezcla bien y se sirve caliente o frío. Si se quiere servir caliente se pone el tazón con la salsa al baño maría.

Los antiguos conocían perfectamente a las arañas y generalmente las miraban con respeto y admiración. Los indios las presentaban como modelos de la laboriosidad y entre ellos era muy mal mirado el que las mataba o destruía sus telas. Salomón las presentaba como símbolo de la aplicación, del amor a las artes, de la prudencia y la virtud.

LONJA DE CARNE RELLENA

INGREDIENTES 1 lonja de carne ancha, 1 chorizo grande, 1 kilo de papas, 3 tazas de agua, 1 vaso de vino seco, 2 tazas de migaja de pan remojado, 1 cebolla en rodajas finas, orégano, sal, pimienta, zanahoria, aceite o grasa, 1 cucharada de perejil picado, 3 huevos duros.

Se toma la lonja de carne que puede ser de vacuno, cerdo o de matambre; se quita la parte grasosa y se condimenta con sal, pimienta y orégano. Se deshace bien el pan, se le agregan los huevos, el perejil y el chorizo deshecho. Bien unido, se extiende sobre la lonja, se arrolla, se ata de modo que no se escape el relleno y se pone en una asadera, con un poco de grasa o aceite y se lleva al horno caliente hasta que dore. Una vez dorada se le echa el agua caliente, el vino, las papas cortadas en rodajas gruesas, la cebolla y las zanahorias, también en rodajas finas. Se vuelve al horno y se deja hasta que estén cocidas las verduras, rociando, de cuando en cuando, con la misma salsa. Si se utiliza mondongo, debe cocinarse antes de rellenar.

MERMELADA DE LOS TRES CITRUS

INGREDIENTES 1 naranja dulce, 1 tangerina grande, 1 limón, 4 litros de agua, 1 kilo de azúcar.

Cortar en un recipiente hondo, para no perder el zumo, las frutas, lo más finitas posibles, luego de haberlas lavado bien. Se vierte en una cacerola junto con el agua y el azúcar y se hace hervir hasta que esté gelatinoso, es decir que tenga cierto grado de espesor.

NATILLAS CRIOLLAS

INGREDIENTES 2 tazas de leche, 1 taza de azúcar, 1 cucharada de manteca, 1 pedacito de vainilla.

Se ponen en una cacerola, al fuego, todos los ingredientes y se revuelve continuamente con palita de madera, siempre para el mismo lado, hasta que se desprenda del fondo de la cacerola. Se vuelca sobre un mármol o una fuente plana y se sigue revolviendo hasta que se entibia. Se forman barritas que se dejan enfriar y luego se envuelven en papel de manteca o parafinado.

MAYONESA AMERICANA

INGREDIENTES 1 cucharada de maicena o harina, $\frac{1}{4}$ litro de aceite, 2 yemas, $\frac{1}{2}$ taza de agua fría, sal, pimienta, zumo de limón.

Se disuelve la maicena o harina, en el agua y se lleva al fuego durante cinco minutos. Se retira del fuego agregándole las yemas y se continúa revolviendo incorporando poco a poco el aceite. Se sazona con sal, pimienta y zumo de limón. Esta mayonesa se puede guardar en frascos de vidrio bien cerrados.

PAPAS CON CHORIZOS O SALCHICHA

INGREDIENTES 1 kilo de papas grandes, 2 huevos duros picados, 2 cucharadas de tocino flaco o jamón picado, 5 huevos, 2 cucharadas de queso rallado, 1 pancito remojado en leche, sal, pimienta, grasa, 8 porciones de salchicha o chorizo arrollado, aceite.

Se pelan las papas, se lavan, se secan y se ahuecan. Se les da un hervor en agua y sal y se retiran antes de que se cocinen. Poner en un tazón el pan bien deshecho, el jamón o tocino, el queso, 2 cucharadas de aceite, y dos huevos. Condimentar con sal y pimienta y revolver bien, hasta que quede unido. Con esto rellenar el hueco de las papas. Batir ligeramente los huevos restantes. Pasar cada una de las papas por el huevo, luego por pan rallado y freirlas en abundante grasa hasta que doren. Sujeto con un escarbadiente el chorizo, o salchicha, se frien. Después de fritas ponerlas en el centro de la fuente y rodearlas con las papas.

SALSA DE TOMATE PARA GUARDAR

INGREDIENTES 5 kilos de tomates limpios, 4 cebollas, 4 dientes de ajo, 2 cucharadas de sal, $\frac{1}{2}$ cucharadita de moscada, 1 cucharada de pimienta en grano, $\frac{1}{2}$ litro de vinagre, 2 ramitas de tomillo, 2 hojas de laurel, 2 cucharadas de azúcar, 12 ramitas de perejil, 1 cucharadita de pimienta, 1 clavo de olor, 1 ají.

Se ponen en una olla, en el fuego, los tomates cortados en cuatro pedazos, con todos los condimentos menos el laurel, vinagre y pimienta en grano. Se dejan hasta que se cocinen revolviendo y mezclando los condimentos. Al cabo de este tiempo, se retiran del fuego, se pasan por un tamiz, se le agrega el laurel, la pimienta en grano y un cuarto de vinagre. Se vuelve a poner al fuego a que hierva durante diez minutos; se vuelve a echar el resto del vinagre y se deja a hervir otros diez minutos. Se retira y se embotella caliente, se tapan y se lacran. Puede durar mucho tiempo.

CHORIZOS CRIOLLOS

INGREDIENTES 1 kilo de carne de cerdo, $\frac{1}{2}$ kilo de tocino, 1 cucharada ají picante molido, 1 cucharada orégano molido, $\frac{1}{2}$ kilo carne de ternera, 1 vaso vino blanco, 1 cucharadita especias, sal, vinagre, pimienta en grano, tripas para chorizos.

Se cortan en daditos chicos las carnes de cerdo y ternera y el tocino. Se pone todo junto en un recipiente y se condimenta con sal, orégano, vino, pimienta, ají y especias. Se deja así hasta el siguiente. Se lavan bien las tripas con sal y vinagre, se enjuagan bien y se rellenan con la preparación colocando un embudo en la máquina de picar carne. Hay que tener cuidado de no dejarles demasiado aire dentro. Se atan con un piolín. Estos chorizos son exquisitos ya sean asados o fritos. Es mejor consumirlos después de dos o tres días.

CARAMELOS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES 2 tazas de leche, 2 tazas de azúcar, 2 barritas de chocolate, 2 cucharadas de manteca.

Se pone al fuego, en una cacerolita, la leche, el azúcar y el chocolate. Cuando esté algo espeso, se le agrega la manteca y se continúa revolviendo, con palita de madera. Cuando haciendo un movimiento con la palita, se ve, el fondo de la cacerolita, es decir, se desprende con facilidad, está a punto. Se vuelca sobre fuente o mármol enmantecado. Antes de que se enfríe se cortan los caramelos.

CHUPE DE MONDONGO

INGREDIENTES 1 ají cortado finito, 2 cucharadas de perejil picado, 2 tomates pelados y picados, 2 cucharadas de queso rallado, 1½ kilo de mondongo, 1 cebolla picada fina, 1 taza de leche, 1 pan bien deshecho, 2 dientes de ajo, 3 huevos duros cortados por la mitad, aceite, sal, pimienta.

Se calienta en una cacerola, el aceite y en él se frien la cebolla, el ajo, el perejil y los tomates. Se retira del fuego y se le mezcla el pan; se revuelve bien y se incorpora el mondongo, ya cocido y pasado por la máquina o cortado muy menudito, el queso, sal y pimienta y la leche. Se revuelve bien. Se untan una fuente de horno, con aceite, grasa o manteca. Se polvorea con harina o pan rallado. En ella se pone la mitad de la preparación; sobre ésta se colocan los huevos y se cubren con el resto. Va al horno durante veinte minutos. Se sirve frío con mayonesa o ensalada de lechuga.

Para los antiguos germanos toda la naturaleza estaba poblada de genios: elfos y trolls; los de las aguas son nixos, los de las montañas gigantes y enanos. El genio del Riesengebirge es el famoso gigante Rubezahl. Los gigantes son arquitectos de construcciones colosales, fortalezas o castillos de los dioses. Los enanos son hábiles herreros y fabrican armas divinas; su jefe es el guerrero Wieland. Como las almas que vagan por los aires son asimiladas a los vientos y éstos soplan de las montañas, las montañas han venido a ser las moradas de las almas; en una de ellas, el Kythhauser, el emperador Federico I está dormido allí y debe despertar algún día. Así se explican los sacrificios funerales ofrecidos en las alturas, a despecho de las prohibiciones de la Iglesia. El culto de las fuentes y de los ríos estaba tan desarrollado como en la Galia; a ellos se arrojaban ofrendas y hasta, se dice, víctimas humanas. Para lograr lluvia se arrojaba agua sobre el cuerpo de una muchacha desnuda. Las fuentes están pobladas de espíritus masculinos y femeninos: los nixos, que se presentan con figura de toros o de caballos y atraen malvadamente a los hombres a los abismos. (Extractado de Salomón Reinach, "Orléans").

Central de Servicios Médicos

MERCEDES ESQ. JULIO HERRERA Y OBES

Administrador General:
Sr. JOSE LUIS BRUM

Subadministrador:
Sr. MANUEL LEIRAS

SERVICIO DE CIRUGIA OSEA

Cirujano Serv.: Dr. Domingo Vázquez Rolfi, Cirujano Traumatólogo:
Dr. Hebert Cagnoli, Dr. Jorge García Navales, Cirujano-Ayudante:
Rodolfo Gandós, Alfredo Mussio.

SERVICIO CIRUGIA GENERAL

Cirujanos: Dr. José A. Piquinela, Dr. José P. Otero, Cirujanos Ayudantes:
Hamlet Suárez, Romeo Musso.

SERVICIO DE CIRUGIA REPARADORA

Cirujano de Servicio: Dr. Héctor Ardao, Cirujanos Ayudantes: Dra. Irene
Juñen, Alberto R. Ardao.

ELECTROCARDIOLOGIA

Médico Clínica Prev. y electroc.: Dr. Gustavo Crosa.

SERVICIO DE URGENCIA:

Cirujanos de guardia: Dr. Ignacio T. Carrera, Dr. Homero Benavides,
Dr. Daniel Rossi Stajano, Dr. Alfredo Ruiz Liard, Dr. Lorenzo Mérola
y Dr. Oscar Guglielmone.

OFTALMOLOGIA

Médico Oculista: Dr. Ricardo García Médici y Dra. María del H. Bernasconi.

POLICLINICA QUIRURGICA

Médicos Pol. Quirúrgica: Dr. Enzo Fernando Curbelo, Dr. Luis J. Dentone,
Dr. Angel Cirimello y Dr. José Pedro Piñeyrúa.

CLINICA PREVENTIVA

Médicos Clínica Preventiva: Dr. Gustavo Crosa, Dr. Dewet Barbato,
Dr. Edison Piaggio Castro y Dr. Julio Goyén.

DERMATOLOGIA

Médico Clínica Prev. y Dermatol.: Dr. Ricardo Bombet.

ENFERMEDADES PROFESIONALES

Médico Enf. Prof. y Consult. Inter.: Dr. Pablo Purriel. Médico Enf. Prof.
Dr. Joaquín Espasandín. Médicos Enf. Prof.: Dr. Eduardo Yannicelli y
Dr. Benigno Varela Rodríguez.

HIGIENE INDUSTRIAL

Médico Higien. Indust.: Dr. Pablo Recarte.

FISIOTERAPIA

Médico Fisioterapeuta: Dr. Jorge Lorenzo. Médico de Asistencia: Dr.
Pedro Parodi.

SERVICIOS RAYOS X

Médicos Radiólogos: Dr. Abelardo Rodríguez y Dr. Enrique Burnett.

MEDICINA LEGAL

Médico Legista: Dr. Pedro Oris.

SERVICIO ASISTENCIA DOMICILIARIA Y CERTIFICACION

Médicos Asistencia Domiciliaria: Dr. Héctor Bosch y Dr. Washington
Renna.

CAMPAÑA Y RADIO

Médico Fiscal, Serv. Camp.: Pedro Alonso Suárez y Dr. Homero Pereira
Brasil.

LABORATORIO

Médicos Laboratoristas: Dr. Estenio de Hormaeche, Dr. Heriberto Del-
fino. Méd. Veterin. Lab.: Dr. N. Pradines y Walter D'Ottone.

SANGRE Y PLASMA

Méd. Serv. S. y Plasm. y Reanim.: Dr. Dinor Invernizzi.

SERVICIO SEGURO DE VIDA

Médicos Coord. Supervisores: Dr. Lauro Brum y Dr. Norbertino Miranda.

SERVICIO DE ODONTOLOGIA

Odontólogo: Dr. Javier Pietropinto.

FARMACIA

Farmacéutica: Yolanda L. de Itté.

MEDICOS DE RADIO

Villa Colón: Ricardo Rivas.

Unión y Maroñas: Luis Bonavita.

Sayago: Roberto Guerra Sánchez.

Piedras Blancas y Toledo Chico: H. Lieutier.

Unión: Francisco Rocca.

Médicos de Campaña

ARTIGAS

Artigas: Carlos A. Mandioni, Manuel M. Queiruga, René Signorelli.

Bella Unión: Gotardo Bianchi y Pedro G. Acosta.

Cabellós: Juan José Errandonea.

Tornás Gomensoro: Eliseo Salvador Porta.

CANELONES

Canelones: J. C. Vercesi, José F. Gatti, Roberto Rico Pena y Raúl Antonio Legnani.

Atlántida: Alfredo Crisci.

Cerrillos: Humberto Arena Ferrari.

Juanicó: Guillermo Althaller Prandy.

La Paz: Juan C. Pontent, Ledo Lúgaro.

Las Piedras: Armando Rubbo, M. C. Pareja Piñeyro, J. A. Valentini Guerra, Alberto Lorier.

Migues: Manuel Vartanian, Pedro A. Triaca.

Montes: Pedro A. Triaca, Manuel Vartanian, Gil Lindner, Mario Benaderet.

Pando: B. Pozzi Minvielli, Héctor Peluffo, Sinai Rimano, Miguel A. Caballero, Nelly Pérez de Molina.

Progreso: Guillermo Althaller Prandy, Angel García Medeiros.

San Antonio: Angel Leira.

San Bautista: H. Malffato Larghero.

San Jacinto: Nicolás L. Gagliardini.

San Ramón: Roberto Salgueiro, Oscar Lenzi, Eduardo Villazan.

Santa Lucía: Carlos Paganini, Alfredo Guglielmo, Mateo Legnani, Israel J. Taube.

Santa Rosa: Víctor Pisciotano, Gerónimo Echague.

Sauce: Pedro Repetto (h.), Miguel Civitate.

Soca: Pedro Magnoni Prevost.

Tala: Rafael Chifflet, Jorge L. Errandonea, Elbio D. García.

Toledo Chico: Héctor Lieutier.

CERRO LARGO

Melo: José E. Murgia, Rincón Artigas, Luis F. Gamio, Romeo Paggiola y Miguel Ramón Silva Correa.

Fraile Muerto: Jaime Beitler, Carlos Mateo Lucas.

Río Branco: José Luis Dubois Morató, Hilarión Lorient.

Tupambaé: Manuel M. Saavedra y Armando Harutunian.

COLONIA

Colonia: Fernando Bassahún, Luis Cassanello, J. M. Pereira Granotich, Aguinaldo Gaggero, Samuel Bertón, Daniel Fosalba.

Carmelo: Hugo C. Loustau, Dante Rossi, Norberto Cerrutti, Hugo Barranguet, Elbio Viviano Bence.
Colonia Miguelete: José Quintana.
Colonia Valdense: Juan C. Rossel.
Cufre: Arnoldo A. Karlen.
Joaquín Suárez: José Varela Suárez, Luis Barbeito Rosso, Danilo Linares, Lázaro Gofin.
Juan L. Lacaze: Hugo Dermit, Luis A. Umpierre, Andrés Poch.
Martin Chico: Hugo C. Loustau.
Nueva Helvecia: Carlos A. Jourdan, Juan Carlos Savio, Anibal Paiva, Arn. Karlen.
Nueva Palmira: Eduardo Rubio, Medulio Pérez Fontana, Augusto A. Davyt, Juan J. Madina.
Ombúes de Lavalle: Angel G. Fortunato, Luis Alejandro Galli.
Riachuelo: Aguinaldo Gaggero.
Rosario: Juan A. Goñi, Américo Agustoni, Edmundo Gaggioni, M. A. Plavan.

DURAZNO

Durazno: Eduardo M. Calleri, Miguel Carbajal, Eduardo Pastor, Raúl Santini Peluffo, Alberto Escondeur, Santana Echeverrito, Amadeo Grosso y Carlos Sancho Morazzi.
Blanquillo: Alejandro Saráchaga.
Carlos Reyles: Héctor C. Capelán.
Pueblo Carmen: Ricardo Schunk, Rodolfo de Angelis.
San Jorge: Luis Piñeyro Márquez.
Sarandí del Yí: Francisco D. Ríos, Enrique Villalba.
La Paloma:
Polanco del Yí: Orlando Canzani.

FLORES

Trinidad: Cipriano Goñi, M. Sánchez Etchevarría, Nansen Molinari, Servando Pereda.
Arroyo Grande: Luis H. Alvariza.

FLORIDA

Florida: Juan C. Reynés, Juan M. Besil, Marcos Schwartzmann y Aldo Negrín.
Cardal: Eduardo R. Isern, David Pardo.
Casupé: Ernesto Choca, Juan P. Rosas.
Cerro Colorado: Ricardo Charlone.
Fray Marcos: Ernesto Héctor Cibils, José Mizraji.
Isla Mala: César de Alava.
La Cruz: Eduardo Sahla Fernandez.
Sarandí Grande: Antonio A. Abad, Alfredo Sanjuán, Moisés Cohen, Orlando Canzani.
25 de Agosto: Omar Etoarena.

LAVALLEJA

Minas: Raúl Calvis Ruíz, Sarandí Martorell, Dante Marotta Rienzi, Justo Cotro.
José Batlle y Ordóñez: Armando Pignone, Oscar Fernández Correa.
José Pedro Varela: A. Podestá Carnelli, Walter C. Bascuas Bonomi.
Mariscala: Francisco Isern, Esteban Agustoni.
Pirarajá: Pedro Corbo.
Solis de Mataojo: Andrés Delfino, Carlos Paradedda.
Zapicán: Francisco Galloti Brin.

MALDONADO

Maldonado: Elbio Rivero, Juan M. Soria, Mario Scasso, Saúl G. Arregui, Roberto San Martín.
Aiguá: José V. Torielli, Marino B. Souza.
La Sierra: G. Ricardo Baronio.
Pan de Azúcar: Celia Rossi de Alcántara, Andrés Accinelli.
Piriápolis: Héctor Barrios Nogués.
Punta del Este: Ligia Duarte de Collazo, Roberto San Martín.
San Carlos: José Ascheri, José D. Mautone, Bernardo A. Curbelo Silva.

PAYSANDU

Paysandú: Adelmo Mannise, Julio Piñeyría Saavedra, E. Fortunatto, R. Paradiso, A. D. Roldán, R. Puyo, V. Grille Cendán, R. Bulanti Ríos, R. Calegari, G. Pignatta, J. Sarroca, A. Majoli, R. Rodríguez Legar, A. Sosa García, Marcelino Pino Vascans.
Piedra Sola: Gilberto Abella, Francisco Urrutia.
Guichón: Rafael Pazos, Domingo Calcagno, Angel Olazábal, José M^a Ferrari.
Quebracho: Raúl O. Martini.

RIO NEGRO

Merinos: Jaime Hochfztsen.
Fray Bentos: Eduardo Levratto, René Lacroix, J. Reyes Magariños, Federico Gilardoni, Miguel A. Barriola.
Nuevo Berlín: Juan J. Pita Nebril.
Young: Semirámides L. Zeballos José Levin, Manuel Rovira Molins.
San Javier: Ricardo Voelker.

RIVERA

Rivera: Horacio Migliaro, Juan M. Briz, Antonio Vargas, Oscar Riera, Fernando Dutour.
Minas de Corrales: Enrique M. Ross, Juan C. Lockhart.
Tranqueras: Juan B. Dellepiane.
Vichadero: Arturo Paradedda. Italo Licandri.

ROCHA

18 de Julio: Oreste P. Malan.

Rocha: Emilio T. Luciani, Juan José Falconi, Juan Abdala.
Castillos: A. Grüning Herrera.
Cebollati: Raúl Fassio Campos, Víctor Galcerán Fonseca, Alfredo Melhem.
Chuy: Eladio Aristimuño.
Lascano: Roberto Introini, J. Fernández Bordes, Nicolás Corbo.
Velázquez: Mario Filippini.
La Coronilla:

SALTO

Salto: Dr. Onofre Di Carlo, Germán Amorín, Lorenzo Zaldúa, Adolfo Fernández Laporta, Carlos Bortagaray, Enrique Roig, Jacinto Orihuela, Federico Umpierre, Eduardo M. Preve, Humberto Prinzo, Germán Simonet, Jorge Errandonea, Luis A. Belzarena, Juan A. Arburúas, Alfredo Santos, Nelson Rodríguez.
Belén: Mario Gómez Vertiz.
Constitución: Enrique J. Lucas.
El Espinillar: Héctor Di Giacomo.
Guaviyú de Arapey:
Colonia Lavalleja: Oscar Alonso.

SAN JOSE

San José: Francisco Tamosiuna, Rosendo Gentili, Aquiles Ibargoyen, P. Costa Valles, Venancio Bálsamo, Mario Mangeney, Walter E. Ravenna, Carlos Acosta Duomarco, María C. Salanave.
Ecilda Paullier: C. Rodríguez Bonavita.
Libertad: Juan A. Triay Florit y Alfonso Guma.
Rodríguez: Alberto Marchales.

SORIANO

Mercedes: Ricardo J. Bracerías, Enrique Costa Leonard, José M. Ritorni, Luis Méndez Aserito, Juan A. Ubillos, Fernando Ruy López, Federico Soumastre Ruben Borges.
Agraciada: Regino Fuente Méndez.
Cañada Nieto: Angel Vico Calviño.
Dolores: Julián Machado, Jacobo Guelman, Elbio M. Garín Cardozo.
Cardona: Ernesto Rossi, Carlos Barboza, José Olivera Ubios, Marco Schayevitz.
Drabble: Luis H. Perrone, Ruben Wernik.
Palmitas: Homero Manente.

TACUAREMBO

Tacuarembó: Alberto Barragué, Barsabás Ríos, Javier Rodríguez, Ivo Ferreira, Secundino de Mattos.
Achar: Gilberto Abella.
Bañados de Zapucay: Teófilo S. Mattos.
Caraguatá: Eduardo Velázquez.

Pueblo Curtina: Luis Balcells.

Paso de los Toros: Guillermo Terra Núñez, Valerio A. López, Dante Zerboni, V. Blanco González, Ruben Curi.

San Gregorio de Polanco: Alvaro Arocha, Yamandú Gamba.

Tambores: Heriberto Gómez Salaberry, A. Fernández Lascano, José M. D'Alto.

Ansina: Mauricio López Lomba.

Valle Eden: Heriberto Gómez Salaberry.

TREINTA Y TRES

Treinta y Tres: O. Méndez Techera, Rodolfo castrillejo, Elbio Ferreira, Pedro H. Antiga.

Cerro Chato: O. Alvarez Conde, Conrado Pintos Vila.

La Charqueada: Raúl Fassio.

Santa Clara de Olimar: Asdrubal Olaizola Saravia, H. Vaghi Mosquera, Longino Guasque.

Vergara: Juan C. Sciallero, Braulio Lago, Silvio Belistri.

Los griegos llamaban PITONISAS a las adivinadoras, porque Apolo, dios de la adivinación, se sobrellamaba Pitio por haber matado a la serpiente Pitón, o por tener su oráculo en Delfos, ciudad que primitivamente se llamó Pitón. La Pitia o Pitonisa propiamente dicha era la sacerdotisa del oráculo de Delfos que solo hacía sus predicciones una vez al año al comenzar la primavera. Al principio no hubo sino una Pitia; luego cuando el oráculo estuvo acreditado por completo se eligieron varias que se reemplazaban y podían ser consultadas en casos importantes o excepcionales. La pitonisa era escogida con cuidado por los sacerdotes de Delfos. Se quería que fuese hija legítima, de sencilla educación y también de trajes. No conocía esencias ni lo que el lujo refinado ha hecho imaginar a las mujeres. Se la buscaba preferentemente en una casa pobre donde hubiera vivido en ignorancia completa de todas las cosas. Con que supiera hablar y repetir lo que el dios le dictaba tenía bastante. El oráculo no era siempre desinteresado. Más de una vez, instigado por sus ministros, Apolo se hizo cortesano de la riqueza y del poder por boca de su sacerdotisa. La costumbre de consultar a la Pitia se remonta a los tiempos heroicos de Grecia. Femonooé, fue según se dice, la primera sacerdotisa del oráculo de Delfos que hizo hablar al Dios versos hexámetros, y se añade que vivía en el reinado de Acrisio, abuelo de Perseo.

• • •

EROS, según Gómez Carrillo, significa: "el que tiene alas"; ETEROS: "el que da alas".

Banco de Seguros del Estado

CASA CENTRAL: MERCEDES 1051

MONTEVIDEO

SUCURSALES

Artigas, Canelones, Colonia, Durazno, Florida, Fray Bentos, Maldonado, Mercedes, Melo, Minas, Paysandú, Rivera, Rocha, Salto, Tacuarembó, Treinta y Tres y Trinidad

AGENCIAS GENERALES

DEPARTAMENTO DE ARTIGAS

Artigas: Sucursal.
Bella Unión: Umberto Porta.
Estación Cabellos: Nelson Cousin.
Tomás Gomensoro: Lucio E. Tourn.

DEPARTAMENTO DE CANELONES

Canelones: Sucursal.
Cerrillos: Antonio Zunino.
La Paz: César A. Lagomarsino.
Las Piedras: Marcelo Bonomi.
Migues: Ciriaco Basaisteguy.
Montes: Santiago Regueiro.
Pando: Juan J. Barnech.
Progreso: Alberto Alloza.
Pueblo Sosa: Raimundo Blanco.
San Antonio: José L. Brignone.
San Bautista: Adriano Marabotto.
Santa Lucía: Carlos Da Fonseca Díaz.
San Ramón: Rodríguez y Oliveri.
San Jacinto: José Matto Diverio.
Santa Rosa: F. Ugaldó Batista.
Sauce: Andrés F. Riverón.
Tala: Abel Bernech.

DEPARTAMENTO DE CERRO LARGO

Melo: Sucursal.
Frailé Muerto: Asad N. Ganen.
Río Branco: Miguel Martínez.
Tupambaé: Alfredo C. Sosa.

DEPARTAMENTO DE COLONIA

Colonia: Sucursal.
Carmelo: Justo J. Cervetti Vachin.
Colonia Miguelete: Elvio Jourdan.
Colonia Valdense: Víctor Geymonat.
Estanzuela: Bertin S. C.
Juan Lacaze: Sara Milán de Santín y Jorge y Daniel Santín.
N. Helvecia: Guillermo Greising S. A.
N. Palmira: Clodomiro Castillos e hijos.
Ombúes de Lavalle: Roberto Dávila Glatti.
Punta de San Juan: José A. Clavijo.
Rosario: Alfredo Tort.
Tarariras: Oscar Olivera Núñez.
Conchillas: Jacinto A. Leguizamo Pérez.

DEPARTAMENTO DE DURAZNO

Durazno: Sucursal.
Carmen: Santiago y Gutiérrez.
Cerro Chato: Manuel A. Alvarez.
La Paloma: Atanasildo de Freitas.
Pueblo del Carmen: Manuel F. Santiago.
Sarandí del Yí: Carlos E. Alvariza.
San Jorge: Justo Martínez.

DEPARTAMENTO DE FLORES

Trinidad: Sucursal.

Puntas del Sauce: Luis A. Navarro.
Arroyo Grande: Luis A. Arias.
San Gregorio: Lucio de D. Rodríguez.

DEPARTAMENTO DE FLORIDA

Florida: Sucursal.
Cardal: Carlos A. Scalabrino.
Casupá: Angel J. B. Moscatelli.
Rebollo: Suc. Ramón Juaní Capan-
degui.
La Cruz: Juan Carlos Vanelli.
Fray Marcos: A. Roemer Figueredo.
Isla Mala: Severo Vidart.
Sarandí: Vda. e hijos de A. Acerenza.
25 de Agosto: Dumas W. Sesto.
Mendoza: Angel D. Valerio.

DEPARTAMENTO DE LAVALLEJA

Minas: Sucursal.
José Pedro Varela: María Alvariza de
pintos.
J. Basile y Ordóñez: J. Raúl Ricagni.
Mariscala: Donald C. Domínguez.
Pirarajá: Alvaro Rodríguez.
Pueblo Colón: Santiago M. Errazquin.
Solís: Pedro Salsamendi.
Zapicán: Vicente Casas.

DEPARTAMENTO DE MALDONADO

Maldonado: Sucursal.
Pan de Azúcar: Juan Blois S. A.
Piriápolis: Elbio F. Goicochea.
San Carlos: Alcides S. Nocetti.
La Sierra: Hernán Ciganda Vignoli.

DEPARTAMENTO DE MONTEVIDEO

Colón, Sayago y Peñarol: Oscar Del-
gado.
P. Blancas, Manga, Miguelete, Toledo,
Unión y Maroñas: Juan A. Repetto.
R. del Cerro: Trujillo Hnos.
Melilla: Edio C. Darriulat

DEPARTAMENTO DE PAYSANDU

Paysandú: Sucursal.
Chapicuy: Barla Hnos.
Guichón: Ariel A. Artigas Márquez.
Piedra Sola: Genaro Russi.
Piedras Coloradas: Alfredo O. Ronca.
Quebracho: Nicolás B. Lorenzo.
Queguay: Francisco Máscolo.

DEPARTAMENTO DE RIO NEGRO

Fray Bentos: Sucursal.
Merinos: Luis López de Haro.
Nuevo Berlín: Luis A. Perera.
Young: Miguel A. Marroni.
San Javier: Manuel Dieguez Massey.

DEPARTAMENTO DE RIVERA

Rivera: Sucursal.
Minas de Corrales: Arturo Grau Rossel.
Moirones: Oscar Yardi.
Tranqueras: Hernando Abarno.
Vichadero: Nicomedes Brochado.

DEPARTAMENTO DE ROCHA

Rocha: Sucursal.
Castillos: Blanca E. Lujambio de Roo-
ca.
Cebollati: Juan B. Izaguirre.
Chuy: Gastón Arimón.
Lascano: Pedro Miraballes.
San Luis: José M^o García.

DEPARTAMENTO DE SALTO

Salto: Sucursal.
Arapey: Eduardo Biassini Cincunegui.
Belén: Basilio Finozzi.
Col. Lavalleja: Juan C. Lluberas.
Constitución: Luis A. Pérez.

*¡Amigos míos, voy a dar un gran salto en la eternidad! TOMAS HOBBS,
filósofo inglés (1588-1679) a los que rodeaban su lecho de muerte.*

DEPARTAMENTO DE SAN JOSE

San José: Atilio M. Zugasti.
 Ecilda Paullier: Tomás Haller.
 Est. Rodríguez: Angel E. Marichal.
 Libertad: Adelaído Camaití.

DEPARTAMENTO DE SORIANO

Mercedes: Sucursal.
 Agraciada: Cócaro Hnos.
 Cañada Nieto: Pablo Gauthier.
 Cardona: Pedro Detjen.
 Dolores: Cassasa Hnos. S. A.
 Drabble: José M^o. Varela.
 Palmitas: Atilio G. Gobbi.
 Santa Catalina: A. Tomás Green.

DEPARTAMENTO DE TACUAREMBO

Tacuarembó: Sucursal.
 Achar: César S. Gutiérrez.
 Caragustá: Luis A. Martínez.
 Ansina: Marto González.
 Curtina: Pedro Omar Estevez.
 Paso de los Toros: Selva I. País.
 San Gregorio de Polanco: Francisco P.
 Petrone.
 Tambores: Alberto Alberti.

DEPARTAMENTO DE TREINTA Y TRES.

Treinta y Tres: Sucursal.
 Santa Clara: Francisco A. Scolpini.
 Vergara: José María Vergara.

Quiero que mis personajes se presenten siempre solos y sean en todo momento ellos, sin el comentario, sin la explicación del autor. Que todo lo sea la acción misma. En este aspecto existen dos formas literarias: ésta, cuyo interés está en los mismos personajes desde el momento en que se presentan, y la que, cuando los personajes y la acción son triviales deja poner al autor el comentario y la explicación. En este caso, pone el escritor lo que no hay en los hechos, recargando la obra, incluyéndose en ella como un nuevo personaje, como el verdadero protagonista... Del primer tipo de arte — arte "impasible" cuyo interés está en la misma acción — hay un ejemplo en Shakespeare. Del segundo en Anatole France y en Marcel Proust. A mí, de esas dos formas la que me gusta es la primera. VALLE INCLAN

• • •

SOBRE EL CLERO EN LA EDAD MEDIA. — Según los estatutos sinodales, los sacerdotes no debían montar a caballo sino con capas redondas y cerradas. A pesar de esta prescripción, muchos viajaban con sotanas abiertas o tabardos, lo cual es probablemente lo mismo. La capa tenía capuchón. Ciertos sacerdotes son notados por no habérselo echado a la cabeza y haber preferido la cofia. Aquéllos cuyos gustos mundanos no se contentaban siquiera con el tabardo y la cofia, vestíanse como las gentes de guerra y llevaban armas. Notemos también la censura dirigida a un sacerdote por haber comprado un traje de seglar. Los juegos prohibidos son los dados, las bochas, el tejo. En 1248 se censuraba al cura Baudriou Bosc por tomar parte en los torneos. (J. Delisle, "El Clero normando en el siglo XIII").

Agencias de Seguros Contra Granizo

ZAFRA 1959 - 1960

SEÑOR AGRICULTOR: busque en la siguiente lista, el Agente que corresponda a su zona. El le dará los datos que necesite y llenará la solicitud de seguro.

DEPARTAMENTO DE ARTIGAS

Artigas: Rogelio Robatto.
Bella Unión: Umberto Ports.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Est. Diego Lamas: Colonia José Artigas.

DEPARTAMENTO DE CANELONES

Canelones: Luis A. Mathon.
Cerrillos: Antonio Zunino.
La Paz: Edio C. Carriulat, César A. Lagomarsino.
Migues: Ciriaco Basaistegui.
Pando: Juan J. Barnech.
Piedras de Afilar: Mariano Guillén (hijo).
Progreso: Alberto Alloza.
San Antonio: Roberto Gregorio Grau Pérez.
San Bautista: Adriano Marabotto.
San Jacinto: José Mato Diverio.
San Ramón: Rodríguez y Oliveri.
Santa Lucía: Carlos Da Fonseca Díaz.
Santa Rosa: Filadelfo U. Batista.
Sauce: Andrés F. Riverón.
Soca: Raimundo Blanco.
Tala: Abel M. Barnech, Edmundo Rosaso.
Tapia: Santiago Prandi.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

San Jacinto: Colonia Juan C. Molinelli.
Pedrera: Inmuebles 421 y 444.
e Inmueble 403.

DEPARTAMENTO DE CERRO LARGO

Melo: Julio A. Pose.
Frayle Muerto: Asaad N. Ganem.

DEPARTAMENTO DE COLONIA

Colonia: Luis A. del Cerro, Sebastián Harreguy (hijo).
Artilleros: Antonio G. Borrás.
Carmelo: J. J. Cervetti Vachín, Pescetto Hnos., Molino Carmelo S. A., Sindicato Agrícola Ideal.
Colonia Valdense: Víctor Geymonat.
Colonia Miguelete: Elvio Jourdan y Juan Carlos González.
Conchillas: Juan Yrizar, Jacinto A. Leguisamo Pérez.
Cufre: Choca y Carbajal.
Juan Lacaze: Sara Milán de Santín y Jorge y Daniel Santín.
Nueva Helvecia: Guillermo Greising S. A., Kuster & Cía., Barreto Hnos.
Nueva Palmira: C. Castillos e Hijos, Julio V. Bogliacino.
Ombúes de Lavalle: Roberto Dávila Glattli, Anibal L. Frache.
Puntas del Chileno: Andrés S. Bianchi.
Puntas de San Juan: José A. Clavijo.
Riachuelo: Bertín S. A.
Rosario: Alfredo Tort, Sucesión H. Esteban Fuica.
San Juan: Arturo D. Landechea.
Tarariras: Quillerno Greising S. A., Oscar Olivera Núñez.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Nueva Palmira: Colonia Agraciada.

DEPARTAMENTO DE DURAZNO

Durazno: Alberto H. Anchieri.
Blanquillos: Juan Francisco Alves.
Carmen: Manuel F. Santiago.
Sarandí del Yi: Carlos E. Alvariza.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Sarandí del Yi: Colonias Dr. Alejandro Gallinal y Reyles.

DEPARTAMENTO DE FLORES

Trinidad: J. Etcheverry del Pino, Lucio D. Rodríguez.
Arroyo Grande: Luis A. Arias.
San Gregorio: Lucio D. Rodríguez.
Puntas del Sauce:

DEPARTAMENTO DE FLORIDA

Florida: Teodoro E. Galain.
Cardal: Carlos A. Scalabrino.
Casupá: Juan G. Etchetto, Angel J. B. Moscatelli.
Costa de Chamizo: Mamerto Camejo.
Fray Marcos: Angel Roemer Figueredo.
Isla Mala: Severo Vidart, Carlos Marinoni.
La Cruz: Juan Carlos Vannelli.
Pintado: Nicomedes Martínez.
Puntas de Maciel: Calixto T. Fiori.
Goñi: Isidro F. Garmendia.
Reboledo: Suc. de Ramón Juani Capandeguy.
Sarandí: Vda. e Hijos de A. Acerenza.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Sarandí: Inmueble 408.

DEPARTAMENTO DE LAVALLEJA

Minas: Hugo Ugarte.
Pueblo Solís: Pedro Salsamendi.
Gastán: Juan Carmelo Díaz.

José Pedro Varela: M. C. Alvariza de Pintos.

Estación Ortiz:

Pueblo Colón: Santiago M. Errazquin.
Pirarajá: Alvaro Rodríguez.
Estación Solís: José I. Torres.

DEPARTAMENTO DE MALDONADO

Aigüá: Sara E. Marchetti.
La Sierra: Hernán Ciganda Vignoli.
Pan de Azúcar: Juan Blois S. A.
San Carlos: Alcides S. Nocetti.

DEPARTAMENTO DE MONTEVIDEO

Piedras Blancas: Sr. Juan A. Repetto.
Rincón del Cerro: Américo Stillo, Trujillo Hnos.

DEPARTAMENTO DE PAYSANDU

Paysandú: Estefanel, Letamendia y Cía.
Algorta: Rizzi Hnos.
Chapicuy: Barla Hnos.
Guichón: César Bentos Pereira.
Parada Esperanza: Angel Perroni.
Piedra Sola: Genaro Russi.
Piedras Coloradas: Alfredo O. Ronca.
Quebracho: Nicolás B. Lorenzo.
Queguay: Francisco Máscolo.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Estación Quebracho: Colonias Las Delicias y Ros de Oger.
Porvenir: Colonia 19 de Abril.

DEPARTAMENTO DE RIO NEGRO

Fray Bentos: Manuel F. Zeballos, Corralio A. Bonti y Cía.
Las Flores: Tassano López Allégue S. A., Daniel O. Armand Ugón.
Merinos: Luis López de Haro.
Nuevo Berlín: Luis A. Perera, Bonti Morros y Cía.

San Javier: Manuel Dieguez Massey.
Young: Miguel A. Marroni, Alfonso Bartaburu.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Fray Bentos: Colonias Tomás Berreta e Inglaterra.
San Javier: Colonias San Javier, Ofir, Inmuble 429 y Campo Farrapos.
Estación Young: Colonia César Mayo Gutiérrez.

DEPARTAMENTO DE RIVERA

Minas de Corrales: Arturo Grau Rosell.
Vichadero: Nicomedes Brochado.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

El Palmito: Inmuble 415.
Tranqueras: Inmuble 449.

DEPARTAMENTO DE ROCHA

Rocha: Luis H. Di Candia.
El Alferez: Máximo M. Malán.
Lascano: Pedro Miraballes.

DEPARTAMENTO DE SALTO

Salto: Ruben D. Cabrera, Ciro D. Gallo.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Salto: Colonias Chapicuy, Osimani Llerena, España, Harriague, Tomás Gommensoro, Antonio Rubió, Campo Gallazi, inmuebles 417, 405 y 413.

DEPARTAMENTO DE SAN JOSE

San José: Atilio M. Zugasti, Diego Ruiz.
Ecilda Paullier: Tomás A. Haller.
Est. Rodríguez: Angel E. Marichal.
Libertad: Adelaido Camaiti.

Paso del Carretón: José María Cerdina.
Puntas del Valdez: Benzano Rapetti Hnos.
Rincón de Albana: Francisco Cabeza García.
Rincón del Pino: Abel y Adolfo Pérez.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Libertad Km. 61: Colonia Cesáreo Alonso Montañó.

DEPARTAMENTO DE SORIANO

Mercedes: Anibal Seunarez Olivera, Pedro Ohaco Eluchanz, Mario H. Tosoni.
Agraciada: Cóccaro Hnos.
Cañada Nieto: Pablo Gauthier.
Cardona: Gastón R. Canaveris, Pedro Detjen.
Cañada Paraguaya: Juan B. Calcagno.
Colonia Concordia: Juan y José Pessi S. en C.
Dolores: Casassa Hnos. S. A., Liga Agraria de Dolores, Tornaría y Ruiz S. A.
Drabble: José María Varela.
Egaña: Capandeguy y Cia.
Palmitas: Atilio G. Gobbi.
Parada Rizzo: Domingo Ananía.
San Martín: Víctor A. Blanco.
Santa Catalina: Alfonso T. Green, Salvador H. Viola.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

José E. Rodó: Inmuebles 433, 422, 440, 428 y 447.

DEPARTAMENTO DE TACUAREMBO

Tacuarembó: Luis Capetta, Arturo Romay.
Paso de los Toros: Sella Pais.

DEPARTAMENTO DE TREINTA Y TRES

Treinta y Tres: Román Alvear Rodríguez.

INDICE POR MATERIAS

AGROPECUARIA

AGUIRRE, J. C. — Un pionero de nuestra ganadería: Don Domingo Ordoñana	348
Avicultura	182
BARRIOLA, J. P. — Genética del pelaje de las razas bovinas criadas en el Uruguay	80
BAUZA ARAUJO, J. — Plantaciones forestales en la estancia	122
Cebollas, fuente de vitaminas	205
Como aumentar la duración de los postes	230
ESTAVILLO, H. P. — La lucha contra la tucura en la República Argentina	133
HENRY, T. — Las siembras combinadas	179
HOLDEN, E. D. — ¿Qué es el maíz híbrido?	139
LARREA QUIRICI, I. A. — Las exposiciones agrarias en Inglaterra y Escocia	105
LOMBARDO, A. — Contribución al mejor conocimiento de las plantas indígenas	92
MARUCA SOSA, R. — Cuatro palmeras vernáculas	193
Medición de Campos	234
MURGUIA, J. — La utilización eficiente de las pasturas	195
Número de árboles necesarios aproximadamente para plantar una hectárea	353
PASCUAL, P. F. — La importancia del panal en la apicultura	208
PEREZ CASTELLS, L. E. — Algunos aspectos del crédito agrícola en el país	114
Pesos específicos	355
PETIT AYALA, M. — La fotografía aérea y su uso	343
PONCE DE LEON, L. A. — El girasol	214
Reducción de cuadras a hectáreas	354
RODRIGUEZ, J. A. — Construcciones complementarias para establecimientos rurales	161
SASTRE, M. — El camuati	321
SMITH, B. M. — Cercas eléctricas para restricción de ganados ...	130
TOPOLANSKI, E. M. — Abastecimiento de agua para fines pecuarios	147
TOPOLANSKI, E. M. — ¿Qué significa subsolar?	225

CALENDARIOS

Año 1959	56
Año 1961	57
Año 1960 (Feriados civiles)	58
Calendario Agropecuario y de jardinería	31
Calendario civil y meteorológico	7
Santoral	59

HISTORIA

ARDAO, M. J. — El molino de Juan María Pérez	256
GIURIA, J. — La casa del arquitecto Tomás Toribio	128
MARUCA SOSA, R. — Sobre los términos cerámica y alfarería ...	237
RAMIREZ, A. — Integración del departamento de Soriano en torno a la ciudad de Mercedes	247
SABAT PEBET, J. C. — El Cordón visto por un cordonense	327

LITERATURA

CASTELLI, L. — Calle Ellauri	274
CASTRO, M. de. — El Café Moka y Roberto de las Carreras	299
FUSCO SANSONE, N. — Homenaje y descanso de Ernesto Herrera en la ciudad de Durazno	284
GARCIA, A. — Durán y Melgarejo	318
GARCIA, S. — El gatiño viejo	334
HELLER, P. L. — El teatro trágico de los griegos	244
HERNANDEZ, F. — El balcón	289
LAFORGUE, J. — Dos poemas	273
LAUTREAMONT. — Los cantos de Maldoror (fragmentos)	272
LOPEZ, L. C. — Dos poemas	288
MONTIEL BALLESTEROS, A. — El campeón	302
PINTO, E. — El camino preferido	283
RELGIS, E. — La búfala	312
ROSA, J. C. da — Contrabandista	261
VISCA, A. S. — La poesía de Liber Falco	307

METEOROLOGIA

BERGEIRO, J. M. — Informaciones meteorológicas	8
BERGEIRO, J. M. — La meteorología y la astronomía deben ser "vivas" plenamente	73

VARIOS

Alturas de montañas y profundidades marinas	71
Tipos de nubes	72
Recetas de Cocina	357

El ensueño, los sueños, el desvanecimiento, las crisis nerviosas son fenómenos que han contribuido a que los egipcios admitieran la existencia del ka, es decir el doble yo, el cual era susceptible de convertirse en demonio si se profanaba su tumba. El ka era un segundo ejemplar del cuerpo, de una materia menos densa que la corporal, de la cual era la proyección, según la definición de Maspero.

Indice Alfabético por Autores

— A —

AGUIRRE, J. C. — Don Domingo Ordoñana	348
ARDAO, M. J. — El Molino de Juan María Pérez	256

— B —

BARRIOLA, J. P. — Genética del pelaje de las razas bovinas criadas en el Uruguay	80
BAUZA ARAUJO, J. — Plantaciones forestales en la estancia	122
BERGEIRO, J. M. — Informaciones meteorológicas	8
BERGEIRO, J. M. — La Meteorología y la Astronomía deben ser "vidas" plenamente	73

— C —

CASTELLI, L. — Calle Ellauri	274
CASTRO, M. de — El café Moka y Roberto de las Carreras	299

— E —

ESTAVILLO, H. P. — La lucha contra la tucura en la Rep. Argentina	133
---	-----

— F —

FUSCO SANSONE, N. — Homenaje y descanso de Ernesto Herrera en la ciudad de Durazno	284
--	-----

— G —

GARCIA, A. — Durán y Melgarejo	318
GARCIA, S. — El gatiao viejo	334
GIURIA, J. — La Casa del Arq. Tomás Toribio	128

— H —

HELLER, P. L. — El teatro trágico de los griegos	244
HENRY, T. — Las siembras combinadas	179
HERNANDEZ, F. — El Balcón	289
HOLDEN, E. D. — ¿Qué es el maíz híbrido?	139

— L —

LAFORGUE, J. — Dos poemas	273
LARREA QUIRICI, I. A. — Las exposiciones agrarias en Inglaterra y Escocia	105
LAUTREAMONT. — Los cantos de Maldoror (Fragmentos)	272

LOMBARDO, A. — Contribución al mejor conocimiento de las plantas indígenas	92
LOPEZ, L. C. — Dos poemas	288
— M —	
MARUCA SOSA, R. — Sobre los términos cerámica y alfarería	237
MARUCA SOSA, R. — 4 palmeras vernáculas	193
MONTIEL BALLESTEROS, A. — El campeón	302
MURGUÍA, J. — La utilización eficiente de las pasturas	195
— P —	
PASCUAL, P. F. — La importancia del panal en apicultura	208
PEREZ CASTELLS, L. E. — Algunos aspectos del crédito agrícola en el país	114
PETIT AYALA, M. — La fotografía aérea y su uso	343
PINTO, E. — El camino preferido	283
PONCE DE LEÓN, L. A. — El girasol	214
— R —	
RAMÍREZ, A. — Integración del departamento de Soriano en torno a la ciudad de Mercedes	247
RELGIS, E. — La Búfala	312
RODRIGUEZ, J. A. — Construcciones complementarias para estableci- mientos rurales	161
ROSA, J. C. da — Contrabandista	261
— S —	
SABAT PEBET, J. C. — El Cordón visto por un cordonense	327
SASTRE, M. — El Camuati	321
SMITH, B. M. — Cercas eléctricas para restricción de ganados	130
— T —	
TOPOLANSKI, E. M. — Abastecimiento de agua para fines pecuarios	147
TOPOLANSKI, E. M. — ¿Qué significa subsolar?	225
— V —	
VISCA, A. S. — La poesía de Liber Falco	307

*Muchas más son las cosas que el tiempo cura, que no las que la razón
concierta. PLUTARCO.*

ESTA OBRA HA SIDO EDITADA POR EL BANCO DE
SEGUROS DEL ESTADO (MONTEVIDEO - URUGUAY)

IMPRESO EN IMPRENTA "ATENAS"
SE TERMINO DE IMPRIMIR EL DIA
30 DE NOVIEMBRE DE 1959

GRANIZO?...



Ya estoy

ASEGURADO!

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

SECCION RURALES